FOU DE Pâtisserie
#55
NOV.-DÉC.
2022

FOU DE Pâtisserie

Tendances • Recettes • Pas à pas • Inspiration • Fiches techniques

PLEIN FEU SUR LES BÛCHES !

Christophe Adam
Julien Alvarez
Maxence Barbot
Michaël Bartocetti
Sébastien Bouillet
Jeffrey Cagnes
Titouan Claudet
Nicolas Cloiseau
Philippe Conticini
Alain Ducasse
Laurent Duchêne
Claire Heitzler
Pierre Hermé
Jean-Paul Hévin
Elisabeth Hot
Éric Kayser
Étienne Leroy
Nina Métayer
Julien Merceron
Angelo Musa
Aurélien Rivoire
Christophe Felder
Edwin Yansané
Mori Yoshida

PRESSMAKER
L 15640 - 55 - F: 5,90 € - RD
BELUX 6,20€ • CH 11,20 CHF • IT-PORT-CONT 6,50€ • DOM/S 6,40€ • TOM/S 860XPF • MAR 59MAD • CAN 10,99$CAD

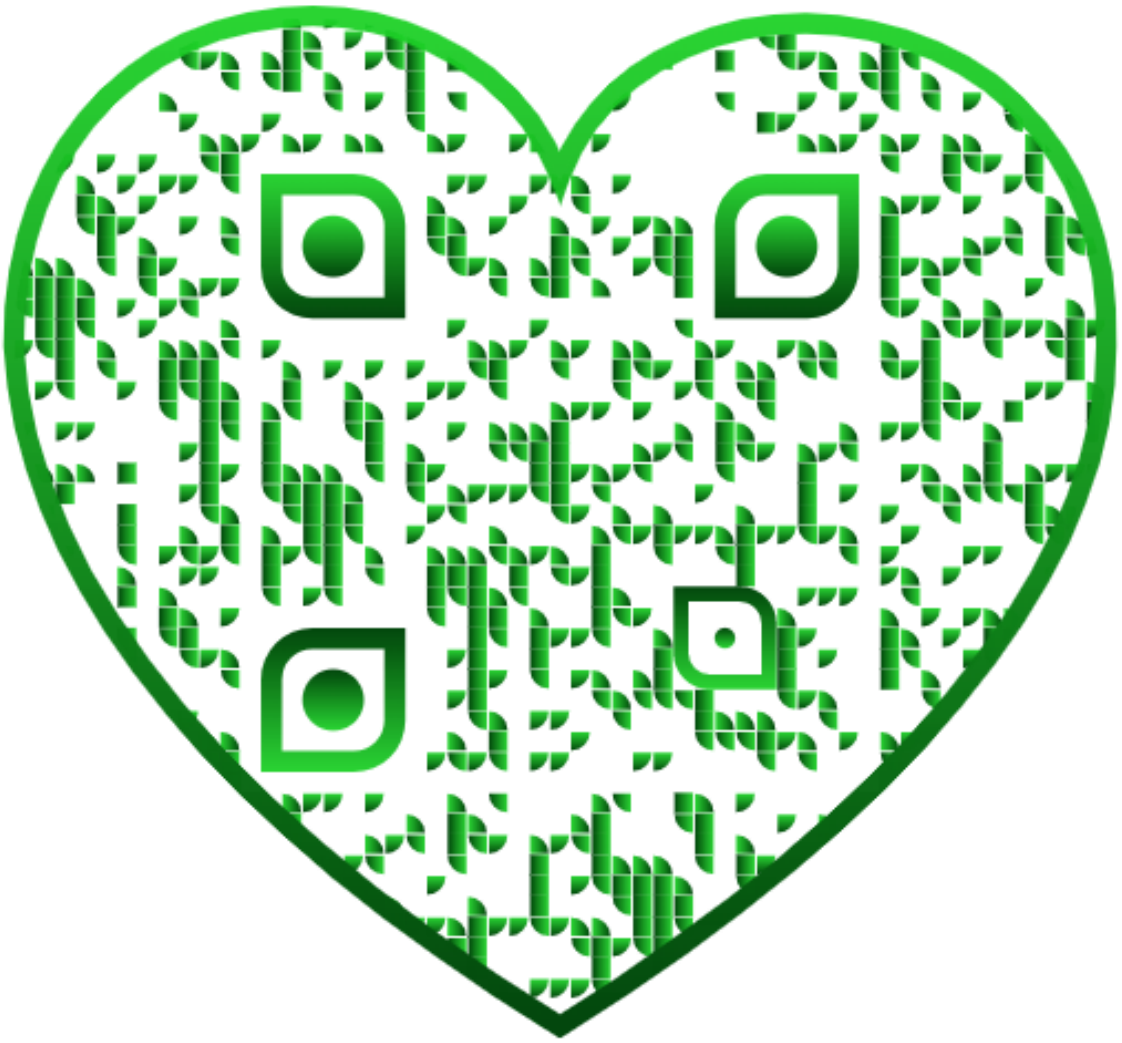
EN EXCLUSIVITÉ

50 RECETTES DE FÊTES DES PLUS GRANDS CHEFS

MASTERCLASS
L'entremets de fêtes de Pierre Hermé

FRUITISSIME
La clémentine, trésor acidulé

TEA TIME
Le Noël alsacien de Christophe Felder



alain milliat
JUS DE DEGUSTATION

La Framboise Mecker est choisie pour sa puissance aromatique
et sa véritable gourmandise.

ÉDITO

PAR CLAIRE PICHON
RÉDACTRICE EN CHEFFE

Faut qu'ça chauffe !

Avez-vous remarqué ? Le chauffage est un sujet à la mode. Cela faisait bien longtemps, sous nos latitudes occidentales, que la majorité d'entre nous avait oublié de se soucier de pouvoir ou non chauffer correctement son intérieur. Si les plus anciens se souviennent du temps où l'on préparait les lits avec des bouillottes ou des galets passés au feu (attention les fesses en allant se coucher !) pour ne pas dormir dans des draps glacés par l'humidité, cela fait de nombreuses années que notre vie quotidienne domestique se passe au-dessus de 20 °C, pas moins s'il vous plaît.

Alors que l'actualité dramatique nous fait brusquement prendre conscience de la fragilité de notre confort, le symbole de la bûche renaît, vous en conviendrez, avec une puissance inédite. Surtout en France. Nous ne savons pas si nous aurons une bûche dans la cheminée mais nous en aurons une, c'est sûr, dans nos assiettes.
Oui, nous les Français, sommes bien les seuls à en avoir fait un gâteau. Et quel gâteau !
LE gâteau de l'année. Celui que tout le monde attend. Celui qui rassemble toutes les techniques, les savoirs, les inspirations de notre monde pâtissier. Celui qui donnera toutes les tendances de la saison. « *One cake to rule them all* », si vous me permettez.

Les voici donc, les bûches de notre hiver 2022, et elles sont belles, et elles sont délicieuses ! Nos pâtissiers préférés ont puisé dans tout leur talent pour créer de magnifiques objets gourmands, que vous vous régalerez à reproduire puis à déguster.
Et pour ceux qui ne peuvent plus voir les bûches en peinture, vous trouverez également dans ce numéro de nombreuses recettes d'entremets de fête, à réaliser sans modération et sans moule gouttière !

Bref, comme chaque année, cette saison sera placée sous le signe de la gourmandise, de la créativité, et du partage. Alors, couvrez-vous bien, et passez d'excellentes fêtes de Noël.

MONT-BLANC DE MORI YOSHIDA
©Caroline Faccioli

FOU DE PÂTISSERIE EST DISPONIBLE EN FORMAT NUMÉRIQUE.
TÉLÉCHARGEZ VOTRE MAGAZINE SUR TABLETTE
OU SMARTPHONE POUR L'AVOIR TOUJOURS AVEC VOUS.

Disponible sur iPhone App Store
Disponible sur Google play

ACTUALITÉS

VOS CRÉATIONS
6
BUZZ
8
MISCELLANÉES
10
MISCELLANÉES BOUTIQUES
14
Z NEWS
15
LES IRRÉSISTIBLES
16
CALENDRIERS
16
D'ICI ET D'AILLEURS
LES BÛCHES DES PLUS GRAND.E.S
18
BIOPIC
ALAIN DUCASSE, LÀ OÙ ON NE L'ATTEND PAS
30
TRAVEL CAKE
LES BUÑUELOS DE L'AMÉRIQUE LATINE
36
UN CHEF UN PRODUIT
ELISABETH HOT ET ANGELO MUSA
ET LA CASCARA DE CACAO
37
LA PANOPLIE
DE CLAIRE HEITZLER
38
CRUSH
CHRISTMAS STOLLEN

40
LE GOÛT DES CHOSES
CECI N'EST PAS UNE BÛCHE
43
TAC AU TAC
ÉTIENNE LEROY
44
CAFÉ SOCIETY
CAYO COFFEE ROASTERS, PARIS
46
DÉCRYPTAGE
PLONGEONS DANS LE CHOCOLAT CHAUD !
48
LES WORKSHOPS FOU DE PÂTISSERIE
50
CURIOSITÉS
52
TROUSSEAU
LA BÛCHE
54
USTENSILE
OBJETS DE CONVOITISE
55
DÉCOUVERTE
56

PÂTISSERIE DES CHEFS

MASTERCLASS
ENTREMETS ÉTOILE PLAISIR INTENSE
DE PIERRE HERMÉ
60

FRUITISSIME
LA CLÉMENTINE
67

INSPIRATION
LE KOUGLOF CALISSON PAR TITOUAN CLAUDET
74

TEA TIME
MORI YOSHIDA, UN PRINCE À PARIS
79

DESSERT SIGNATURE
CHOCOLAT PURE ORIGINE, TUILE OABIKA,
AGASTACHE CRISTALLISÉE DE MAXIME MANIEZ
84

TOUT CHOCOLAT
CHOCS DE CHOCOLAT
86

PARTITION GOURMANDE
ÉCLAIR DE NOËL XXL VANILLE PÉCAN
DE CHRISTOPHE ADAM
90

TRENDY CHRISTMAS
UN NOËL EN ALSACE
96

BOULANGERIE
LA BÛCHE FORÊT-NOIRE D'ÉRIC KAYSER
100

POURQUOI ÇA MARCHE PAS ?
POURQUOI EST-CE QUE MA CHANTILLY
NE TIENT PAS, GRAINE OU TRANCHE ?
106

CAHIER TECHNIQUE
LEXIQUE USTENSILES
LES FRUITS DÉGUISÉS
108

CAHIER RECETTES
110

ADDRESS BOOK
130

NOS CHEFS VOUS ONT INSPIRÉS

N°54

ANNELORE PHAINE
FIGUES
Par Vincent Guerlais

N°50

ÉRIC BOTTINELLI
TARTE VANILLE PÉCAN
Par Arnaud Ryckebush de Tartelettes

N°47

FABIENNE STOLF
TARTE FRAMBOISE SÉSAME NOIR
Par Johanna Roques de Jojo&Co

N°46

MANON MEHRAZ
CHEESECAKE FRAMBOISE HIBISCUS
Par Camille Perrotte

N°53

MARINE COURCELLE
TARTE ROSE, PÊCHE, CUMIN
Par Delphine Bodier

N°51

MIGUEL DA SILVA
CROOKIE XXL
Par Perlette

N°46

MIKAEL ROBELIN
TARTE MANGUE CITRON VERT
Par Camille Perrotte

N°45

MORGANE SAUMONT
TARTE CHOCOLAT
Par Jeffrey Cagnes

N°52

PASCALE BULIARD MENARD
FRAISIER
Par Nina Métayer

N°51

RÉGINE HERRAN
SAINT-HONORÉ VANILLE
Par Pascal Hainigue

N°50

SONIA CHARON
LA PRINCESSE D'ORIENT
Par Ôjourd'hui

HS10

SOPHIE MONTIGNY
TARTE MOJITO
Par les Bricoleurs de Douceur

N°53

SYLVIE BRAULT
CLAFOUTIS
Par Benoit Castel

N°50

TAMARA KUENEMANN
TARTE AGRUMES
Par Kreme

N°53

VÉRONIQUE THIRY
EXCLUSIVE FRAMBOISE
Par Jérémy Del Val de Dalloyau

HS15

VIVIANE LAM
TARTE VANILLE PÉCAN
Par Julien Alvarez de Ladurée

Pour participer à cette rubrique et tenter votre chance d'être publié, envoyez vos photos à community@foudepatisserie.fr en indiquant votre nom, le nom de la recette et le n° du magazine où vous l'avez trouvée.

-LE GÂTEAU-

SOUS LA CERISE

Tout pour la Pâtisserie

WWW.LEGATEAUSOUSLACERISE.COM

USTENSILES | INGRÉDIENTS | CHOCOLATS | PÂTE À SUCRE | DÉCORATION | COLORATION | PRÉSENTATION

VENTE D'INGRÉDIENTS & D'USTENSILES POUR LA PÂTISSERIE
ATELIERS DE PÂTISSERIE

www.legateausouslacerise.com

Venez visiter notre magasin au 26 rue de Strasbourg à Nantes

La vie des réseaux

Tout ce qui a fait buzzer le monde sucré sur les réseaux sociaux.

texte **François Blanc**

LE BISOU

Le temps d'une matinée « so palace », nos boutiques ont accueilli ce tandem en or, Guillaume Cabrol et Michaël Bartocetti, venus nous régaler des viennoiseries prodigieuses de l'hôtel George V Paris.

POSTÉE PAR **@FOUDEPATISSERIE**

L'ARTISTE

La Parisienne Chi-Young Bang, quand elle n'est pas occupée par son travail dans la mode, réalise des petits biscuits magiques, décorés avec une finesse exceptionnelle.

POSTÉE PAR **@SOBANGPARIS**

LA VIDÉO

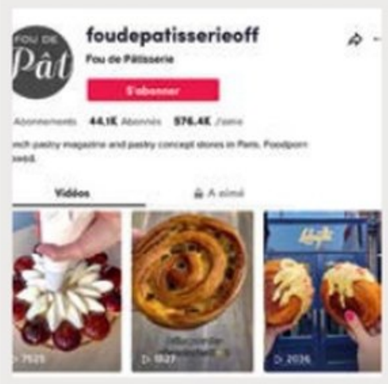
On ne se lasse pas de fixer ces « time lapse » de viennoiseries qui gonflent au four. L'ouvre d'une pâtisserie à Majorque, Forn Sant Francesc.

POSTÉE PAR **@FORN_SANTFRANCESC**

LA VIENNOISERIE

En Australie, Lune Croissant est « *the place to be* » pour manger des viennoiseries modernes. On a craqué pour cette brioche tressée à la cardamome au design élaboré.

POSTÉE PAR **@LUNECROISSANT**



TIKTOK

On est sur TikTok ! On s'y amuse comme des petits fous, alors venez nous rejoindre, il y a même du contenu exclusif !

@FOUDEPATISSERIEOFF SUR TIKTOK

L'INSTANT FOODPORN

Rusé comme un renard, Yann Couvreur en connaît un rayon pour ce qui est de nous appâter sur les réseaux sociaux. La découpe de sa légendaire Merveille est de ces tentations auxquelles on ne peut résister.

POSTÉE PAR **@YANNCOUVREUR**

LE BUZZ

Pour une fois, ce n'est pas un gâteau qui fait le buzz, mais la fabrication d'un moule à gâteaux en forme de citron, à partir d'un vrai citron ! Une astuce de l'Ukrainienne Dinara Kasko.

POSTÉE PAR **@DINARAKASKO**

LE COMPTE À SUIVRE

Nour est passionnée de pâtisserie et autodidacte et ses créations, postées sur Instagram depuis Londres, sont de plus en plus bluffantes, comme cette tarte figue, framboise et cardamome.

POSTÉE PAR **@NOURKANDLER**

AROUND THE WORLD

Chef pâtissier et boulanger, Mohamad Abbas exerce depuis l'Arabie saoudite, où ses merveilles commencent à alerter la Toile, à l'image de ce pain au chocolat et amandes.

POSTÉE PAR **@MHAMAD_ABBASS**

CLUIZEL

• PARIS •

LES SENS DU CHOCOLAT

Paris, Saint-Honoré - 201 rue Saint-Honoré 75001 **Paris, La Madeleine** - 3 rue Tronchet 75008 **Paris, Le Marais** - 2 rue des Rosiers 75004

Paris, Victor Hugo - 43 rue des Belles Feuilles 75116 **Neuilly-sur-Seine** - 10 rue Madeleine Michelis 92200

Vivez une expérience sensorielle inédite sur **www.lessensduchocolat.com** **www.cluizel.com**

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

NOIR VOIT LE JOUR

Cette nouvelle maison de torréfaction ouvre son atelier au cœur des puces de Saint-Ouen. Ce lieu hybride de 100 m² fait également office de coffee shop tout comme la seconde adresse ouverte sur l'île Saint-Louis. Deux nouveaux lieux pour déguster de très bons cafés, what else ?

L'ART PÂTISSIER SUR ÉCRAN

Canal + diffuse une excellente nouvelle série documentaire, « Planète Pâtissiers », présentant de manière poétique le parcours de quatre grands chefs aux univers différents, mais reliés par la même passion. Maxime Frédéric, Nicolas Multon, Marion Goettlé et Nina Métayer ouvrent ainsi les portes de leurs laboratoires pour faire découvrir leurs univers sucrés aux spectateurs. À ne pas rater en replay !

JADE ET LA CHOCOLATERIE

Digne héritière de son père, Jade Genin prend son envol et ouvre son propre lieu avenue de l'Opéra. En reprenant le savoir-faire de la maison paternelle, elle propose une offre chocolatée qui répond aux goûts d'aujourd'hui. Une belle histoire de transmission et d'envol que nous avons hâte de croquer.

VALRHONA S'INSTALLE AUX GALERIES LAFAYETTE GOURMET

Ce pop-up chocolaté prend place du 5 octobre au 15 novembre dans l'un des temples parisiens de la gourmandise. Une bonne nouvelle pour tous les amateurs de chocolat qui pourront y retrouver les couvertures iconiques de la maison, mais aussi de nombreuses dégustations et animations.

STÉPHAN PERROTTE À ANGERS

Le célèbre champion du monde de la confiture débarque avec ses pots dans la capitale angevine. Outre d'innombrables parfums de confitures de la plus haute qualité, plein de petites friandises seront à retrouver sur place.

Lumière

LE TALENT PREND FORME

Bûche Lumière est créée avec
le chef pâtissier Pierre-Jean Quinonero.

La nouvelle collection est disponible sur shop.silikomart.com

silikomart®

GIRL CAKE POWER

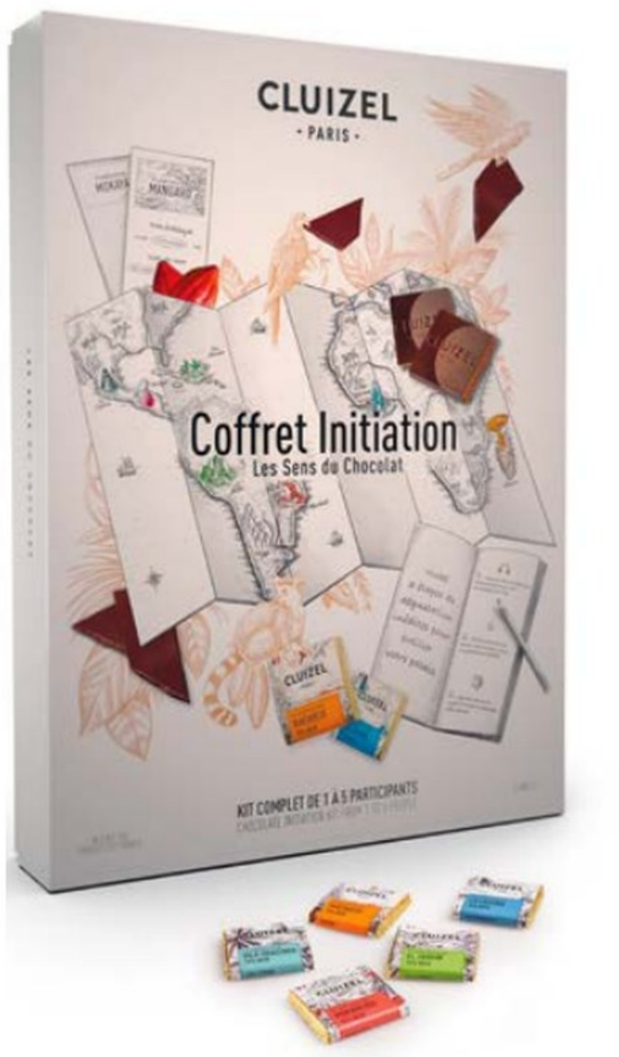
2023 s'annonce comme une belle année d'ouverture d'établissements de cheffes. Des bruits de couloir annoncent l'inauguration prochaine de lieux de gourmandises tenus par des femmes. L'ancienne cheffe de l'Élysée **Christelle Brua,** mais aussi **Sophie de Bernardi** anciennement à la tête du Café de la Paix, **Jessica Préalpato** qui avait bouleversé les codes du dessert à la table triplement étoilée du Plaza ou encore **Ophélie Barès** que l'on ne présente plus ; elles se lancent et nous promettent toutes autant de délicieuses surprises.

T'CHOUPI A CROQUER

Les petits vont se régaler avec cette adorable gamme de chocolats imaginée par le chef Hugues Pouget à l'effigie du célèbre petit pingouin ami des enfants. Des sucettes, un puzzle, un calendrier de l'avent et même une petite figurine comestible feront plaisir aux petits comme aux grands.

MIEUX QUE LE MONOPOLY

La manufacture Cluizel présente le premier coffret-jeu de découverte sensorielle du chocolat. Trois parcours de dégustation sont proposés pour découvrir et tenter de deviner seul ou à plusieurs les multiples nuances des chocolats. Enfin une façon ludique et éducative de se régaler.



10 ANS DE GÉNIE

Coup de tonnerre chez le maître des éclairs, une nouvelle ouverture du chef Christophe Adam vient frapper Paris. Installé rue Montmartre, ce café Éclair de Génie offre une sublime vitrine exposant la créativité débordante du chef, et qui dépasse ses légendaires éclairs en proposant des pâtisseries, des viennoiseries et même des mets salés.

LA HOTTE DU GEORGE V

Quelle joie de retrouver le Christmas pop-up du Four Seasons Hotel George V du vendredi 16 décembre au dimanche 8 janvier 2023. Il sera possible d'aller y récupérer l'incroyable bûche de Michael Bartocetti ou encore la voluptueuse galette réalisée à quatre mains avec Guillaume Cabrol. La gourmandise ne s'arrêtant pas là, des pimp's étoilés, des cazettes fourrées de praliné ou un terrible œuf marbré compléteront à merveille vos goûters de Noël.

CACAO BARRY
Since 1842

EXPRIMEZ VOTRE VRAIE NATURE™

NOUVEAU MOULE

Référence : MLD-090656-M00
Dimension : H 15 x L 10 x P 8,3 cm
Empreintes : 2 / plaque
Plaques : 2 / carton

Le TOP des Classiques de la Chocolaterie revisités en recettes rapides et faciles avec seulement 2 ingrédients, par le M.O.F. Philippe Bertrand !

Téléchargez gratuitement le carnet recettes !

bit.ly/choco-mag

CHOCOLATE ACADEMY

www.cacao-barry.com

SUGAR CHAMPION

Samedi 5 novembre, Julien Leveneur, le nouveau champion de France des desserts 2022 présente dans nos boutiques son dessert lauréat. Originaire de la Réunion, il a imaginé un bel hommage à la vanille si connue de son île. Le chef fait aussi référence aux autres parfums et senteurs de son enfance : crème glacée fumée ou encore gelée de tamarin, dépaysement garanti. Venez le rencontrer dans notre boutique de la rue Montorgueil à partir de 15 h.

45 RUE MONTORGUEIL, PARIS 2e
BHV MARAIS, PARIS 4e
64 RUE DE SEINE, PARIS 6e
PUBLICIS DRUGSTORE CHAMPS ÉLYSÉES, PARIS 8e
36 RUE DES MARTYRS, PARIS 9e
WWW.FOUDEPATISSERIEBOUTIQUE.FR

FAIRE-PART DE NAISSANCE

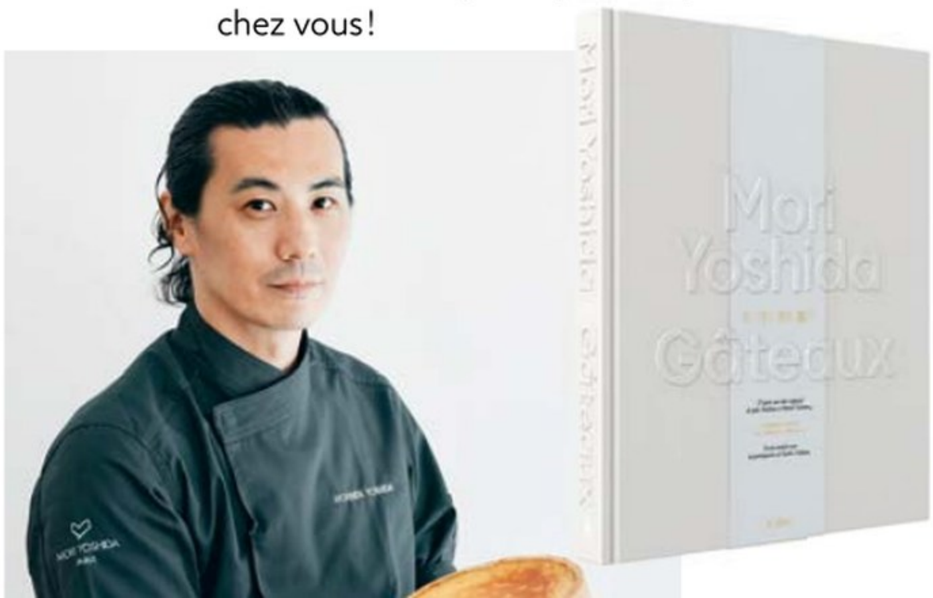
Les boutiques Fou de Pâtisserie sont heureuses de vous annoncer l'ouverture de notre petite dernière ! Elle s'appelle Batignolles, est située au 45 de la rue, dans le 17e arrondissement de Paris. Elle fait 30 m², sera ouverte tous les jours de 10 h à 20 h, et on parie qu'elle sera aussi gourmande que les autres.
Boutique Fou de Pâtisserie, 45 rue des Batignolles, Paris 17e.

LA FIÈVRE DU MONT-BLANC

Week-end du 11 novembre : la maison Angelina s'installe dans nos boutiques pour vous régaler de mont-blanc. Le dessert iconique sera décliné en différentes saveurs : pistache, chocolat, café, rose. Le chef Christophe Appert sera présent rue Montorgueil le samedi après-midi pour rencontrer les fans de mont-blanc.

DÉDICACE : MORI YOSHIDA

Le chef pâtissier le plus discret, mais pas le moins talentueux, de Paris nous fait le plaisir de dédicacer son premier livre le **19 novembre** dans notre boutique Fou de Pâtisserie Montorgueil. En plus de son livre, Mori Yoshida vient les bras chargés des pâtisseries et gourmandises qui font son succès. À déguster puis à reproduire chez vous !



DES FÊTES INCROYABLES !!!

Les boutiques Fou de Pâtisserie vous ont concocté un programme de folie cette année encore : le retour du panettone de Christophe Louie, une sélection de bûches des plus grands chefs parisiens, et bien sûr une offre de chocolats et pralinés créés par les meilleurs artisans français, ainsi que des gourmandises à gogo.
On vous attend **à partir du 15 novembre**, dans toutes les boutiques, tous les jours, de 10 h à 20 h.

PASTRY NEWS IN THE WORLD

Z, le mag digital dédié à l'univers de la food partage avec nous les dernières actus qui font buzzer le monde de la pâtisserie à l'international.

texte **Ezéchiel Zérah, Ophélie Francq, Noémie Levy et Elisa Nguyen Phung**

zenchef

Hommage au french pâtissier de la Maison-Blanche

Le grand public ne le connaissait pas, mais Hillary Clinton si. « Il aimait faire sourire les gens avec ses belles créations, comme ses maisons en pain d'épice à Noël. Il va nous manquer ! », a twitté l'ex-Première dame des États-Unis, faisant suite au décès du Français Roland Mesnier, 78 ans, ex-chef pâtissier de la Maison-Blanche qui fut en poste de 1979 à 2004. À l'époque, le natif du Doubs doit son entrée à la Maison-Blanche à sa volonté de préparer des desserts faibles en calories, ce qui séduit la svelte Rosalynn Carter (« Je le veux dès que possible », annonça à sa secrétaire l'épouse de Jimmy Carter). Quel chemin parcouru pour Mesnier ! Il grandit dans une famille de neuf enfants, d'un père cheminot et d'une mère garde-barrière, et parvient à rejoindre des palaces à Paris (George V) et à Londres (Savoy). « Sa mission, disait-il, était de réconforter une famille vivant sous surveillance constante », raconte le *Washington Post*. Du réconfort donc pour la famille Reagan avec un gâteau aux noisettes et des pâtisseries sans sucre, farine ni chocolat pour Bill Clinton, allergique aux trois. Quant à George W. Bush, c'était glace aux noix de pécan obligatoire.

Les grands classiques de la pâtisserie française bientôt à Tel-Aviv

Une revisite israélienne des pâtisseries françaises sera à portée de fourchette des habitants de Tel-Aviv en milieu d'année 2023. La cheffe pâtissière Noa Katz ouvrira sa première pâtisserie après avoir œuvré aux côtés de Cyril Lignac et Benoît Couvrand pour les émissions de télé *Le Meilleur Pâtissier* et *Tous en cuisine*. Pour ce nouveau lieu, elle proposera tartes sucrées (son produit phare), viennoiseries, gâteaux et une offre snacking – sans mélanger le lait à la viande pour respecter les préceptes de la cuisine juive. En attendant de goûter à ses créations, lisez son livre *My Jewish Bakery*, coécrit avec Vanessa Zibi.

À New York, l'invasion des croissants circulaires

Les Suprêmes – des croissants circulaires fourrés de crème et recouverts de glaçage – ont envahi New York. Chaque jour, la boulangerie Lafayette écoule 240 escargots fabriqués par Scott Cioe, le pâtissier : « [Chaque Suprême] est le résultat d'un processus long de trois jours. » Face à l'engouement né des réseaux sociaux – le #lafayettebakery cumule près de 13 millions de vues sur TikTok – et pour laisser sa chance à chacun, l'établissement est allé jusqu'à limiter la vente à une pièce (8,5 dollars) par client. Une décision sévère quand on sait que la boulangerie propose deux parfums : chocolat et la recette du mois (en septembre : myrtilles, pop-corn et caramel beurre salé). Le succès de cette viennoiserie circulaire n'est pas sans rappeler celui qu'avait connu le « cronut » – l'hybride croissant-beignet créé en 2013 par le Français Dominique Ansel – ou le « cruffin », croisement entre un croissant et un muffin, venu cette fois d'Australie.

Dunes des neiges

Voici un livre de contes poétiques et gourmands qui renferme 24 bonbons uniques à dévorer tout au long du mois de décembre.
Cluizel, 45,50 €.

Premier Noël

Le premier calendrier de l'avent de Pâtisserie Fine propose des bonbons de chocolat, des confiseries ou des gourmandises surprises, à savourer chaque jour avant le 24 décembre.
Sébastien Serveau, 39 €.

Chalet enchanté

Les fenêtres de ce chalet, dessiné par l'illustratrice Clémence Monot, s'habillent de guirlandes scintillantes à mesure que les réjouissances des fêtes se profilent. Bonne nouvelle : elles cachent des gourmandises signées Lenôtre !
Lenôtre, 39 €.

L'étrange Noël de Dechenaud

Dans ce paysage hivernal imaginaire sont à retrouver les délices cacaotés du chocolatier le plus célèbre de la belle ville de Vincennes.
Julien Dechenaud, 45 €.

Casse-cacahuètes

C'est une tatoueuse, Lady Tornade, qui collabore cette année avec le chocolatier Edwin Yansané. Noisettes enrobées, grignotines, délicieux pralinés vous feront patienter jusqu'à la case 24, où se cache en exclu la terrible barre praliné cacahuète.
Edwart, 47 €.

C'est parti !

Le décompte va commencer, choisissez vos calendriers.

texte **Gaëlle Robert**

Hipster Noël

Le temps que le Père Noël débarque enfin à la fin du mois, dégustez les 24 bonbons en chocolat noir et lait, praliné et ganache de l'une des meilleures chocolateries en « bean to bar » du pays. **Hasnaâ Chocolats Grands Crus, 45 €.**

Perdons la boule

Paris s'illumine et le calendrier Pierre Hermé de même, avec cette année en son centre une superbe boule de Noël de la verrerie artisanale de Meisenthal, représentant les globes des lampadaires du Pont Alexandre III. **Pierre Hermé, 95 € ou 170 € pour l'édition limitée.**

Joyaux de la rue Royale

Bonbons au caramel, chocolats parfumés, calissons, confitures... 24 écrins à ouvrir se cachent dans cette façade représentant la boutique historique de Ladurée. So chic !
Ladurée, 72 €.

Écrin Cadeaux

Praliné noir ou lait et carrés déments sont à s'offrir chaque jour en guise de petits cadeaux quotidiens, vivement Noël. **La Maison du Chocolat, 60 €.**

ANKARSRUM | assistent ORIGINAL

Robot pâtissier - Pétrin

ANKARSRUM Assistent

Découvrez les merveilleuses
saveurs du *fait maison*

- Capacité 5 kg de pâte
  Cuve tournante
- Accessoires qui étirent la pâte
  et préservent ses propriétés
- Garanti 7 ans
  Fabriqué en Suède

NOUVEAU

Bol sorbetière !

pour exceller dans vos
desserts glacés de fêtes

www.ankarsrum.com/fr

Les bûches des plus grand·e·s

Noël est une course et pour vous aider à la gagner, nous avons choisi – et goûté – pour vous les meilleures bûches pâtissières. Le tout avec une recette détaillée pour les reproduire, bien sûr !

texte **François Blanc**

©MATHIEU SALOMÉ

BONHEUR D'HIVER

Par Christophe Felder et Camille Lesecq (Les pÂtissiers, Mutzig)

Quand on parle de magie de Noël, il faut toujours se fier aux Alsaciens et Alsaciennes, probablement les plus grand·e·s mordu·e·s des fêtes de fin d'année de tout le pays, des marchés éphémères aux petits biscuits décorés en passant par les kilomètres de décorations pétaradantes de couleur qui illuminent les villes et villages. Le grand Christophe Felder en connaît donc forcément un rayon, d'autant qu'il vient de publier, avec son comparse de toujours Camille Lesecq, une vraie encyclopédie des douceurs de Noël, *L'Extraordinaire Noël des pâtissiers* (aux éditions de la Martinière). Les deux comparses en profitent pour raconter l'histoire de la bûche, des rites d'Europe du Nord qui découpaient de grosses rondelles de bois au solstice d'hiver à l'invention de la crème au beurre qui garnissait les premières bûches, peut-être produites par la pâtisserie Quillet à la fin du XIXe siècle – cette version étant souvent contestée. Parmi les nombreuses recettes du livre se dégage cette création qui ose l'accord délicat entre chocolat et fruits exotiques, que seul le talent de ces deux-là pouvait faire aboutir ! Un biscuit Sacher au cacao, une mousse au chocolat, un palet acidulé à la mangue et aux fruits de la Passion et une bavaroise vanille : une bûche généreuse aux émotions multiples. Joliment coiffée de ces grosses meringues, elle aura fière allure au centre de votre table de fêtes.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 110

©LAURENT ROUVRAIS

BÛCHE SAINT-HONORÉ

Par Julien Alvarez (Ladurée)

Malgré son titre de maison vénérable, Ladurée s'est fait une tradition de choisir des chef·fe·s à la pointe de la créativité, des âmes aventureuses qui n'ont eu de cesse de renouveler les propositions de la maison. Le champion du monde de pâtisserie Julien Alvarez fait à ce titre un excellent travail depuis un an et demi, après avoir passé toute l'année 2022 à réinventer des classiques de Ladurée en l'honneur des 160 bougies soufflées cette année. Pour ces créations de Noël, Julien Alvarez a fait encore plus fort en créant une bûche inspirée d'un classique ultime de la maison, le macaron. Une idée si simple et évidente que personne n'y avait pensé auparavant. *Fou de Pâtisserie* a particulièrement craqué pour la version vanillée qui rend hommage à un autre emblème de la pâtisserie française, le saint-honoré. Sur un fond croustillant aux éclats de feuilletage caramélisé et un biscuit façon pâte à choux, alternent un crémeux à la vanille torréfiée et au sucre muscovado, un caramel au beurre demi-sel coulant et une crème légère à la vanille glissée dans un long éclair qui traverse toute la bûche. Tous les éléments du saint-honoré sont là – feuilletage, pâte à choux, crème vanille et caramel –, mais reliftés, dépoussiérés. Le résultat est d'une rondeur terriblement séduisante, le parfum de vanille éclate à plein nez et la sensation de plonger dans un coussin de douceur enivre. En plus son visuel façon macaron rend le partage simplissime !

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 110

© PIERRE MONETTA

BÛCHE COCONUT

Par Sébastien Bouillet (Lyon, Tokyo)

Depuis quelques mois, Sébastien Bouillet semble avoir enclenché la cinquième. Lui qui est bien installé dans la région lyonnaise, à la tête d'un petit empire florissant, égraine une à une des créations modernes, inspirées, démontrant une créativité renouvelée et emballante. Après sa bluffante vision du goûter avec son enseigne du même nom, ou celle du chocolat, c'est toute sa gamme de gâteaux qui profite d'un vent nouveau. En témoigne la large collection de bûches envisagées pour les fêtes 2022, colorées et vives. Nous nous sommes penchés sur cette création fraîche et voyageuse articulée autour d'une déclinaison aux parfums de noix de coco. Dense et profonde crème au lait de coco, ganache soyeuse, dacquoise moelleuse comme un coussinet et mousse aérienne, les amateurs de noix de coco seront servis et ceux qui la craignent, la croyant trop sucrée, seront surpris. Pour équilibrer le tout, le malin Sébastien a eu la riche idée de ce gel au citron vert, incroyablement punchy, réalisé avec du jus, du zeste et presque pas de sucre. Le genre de bûche qui rend la fin de repas plus légère, plus fruitée et tellement plus agréable.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 111

© PHILIPPE VAURES SANTAMARIA

BÛCHE ÉTOILÉE

Par Maxence Barbot (Hôtel Shangri-La, Paris)

On connaît Maxence Barbot pour sa générosité au service de la gourmandise. Ses créations virtuoses sont toujours incroyablement tentatrices, débordantes de promesses, comme ses galettes des Rois, toujours plus gourmandes. Mais ce grand gaillard sait aussi faire montre d'un vrai sens de la poésie, capable d'émouvoir par des formes sculptées et des textures complexes. La découverte de sa bûche de Noël 2022 pour l'hôtel Shangri-La Paris fut d'ailleurs de ces petits moments suspendus dans le temps, tant son visuel est enchanteur. Une collection de huit pétales évoquant les branches de l'anis étoilé, garnis des petites graines que l'on aperçoit dans la nature. Dans ces cocons de chocolat très fins, c'est l'accord – classique et pourtant toujours fascinant – entre l'agrume et le chocolat qui s'offre d'abord aux papilles. D'un côté, un genre de marmelade de clémentine, très peu sucrée et acidulée, et un confit de lyokan, délicat agrume japonais né d'un croisement entre la mandarine et le moins connu kaikoukan. De l'autre, cette mousse au chocolat aérienne et ronde, addictive, avec son chocolat au lait et sa pointe de zeste d'orange. Le mariage s'opère comme une évidence, relevé par la pointe d'anis étoilé qui égaye la mousse. Ainsi, le contenu et le contenant se répondent à merveille et Maxence Barbot peut se vanter de nous avoir bien eu·e·s, à nouveau.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 112

©LAURENT FAU

ABSOLUMENT CADEAU

Par Nicolas Cloiseau (La Maison du chocolat)

Le Meilleur Ouvrier de France Nicolas Cloiseau sait, chaque Noël, mettre les petits plats dans les grands, avec ses pièces artistiques de plusieurs kilos où toute sa virtuosité technique éclate. Mais Nicolas Cloiseau est aussi un chocolatier attachant, au grand cœur, qui travaille à repenser le chocolat avec un œil plus responsable. Ainsi, ses créations de Noël 2022 ont été largement inspirées par la rencontre avec Aristide Tchemtchoua, une Camerounaise qui dirige à Nkog-Ekogo une coopérative autour du cacao. Avec l'association des Chocolatiers Engagés, Nicolas Cloiseau est allé lui rendre visite avant de décider de lui rendre hommage à travers sa bûche Absolument Cadeaux au chocolat du Cameroun à 71 % qui trouve le bon équilibre entre gourmandise et caractère. Dans un esprit totalement festif et régressif, il a mis au point cette bûche en forme d'amas de cadeaux joliment empaquetés. En plus de cette incroyable mousse au chocolat pure origine du Cameroun, il empile une succession de couches toutes plus exquises les unes que les autres. Praliné aux noix de pécan bien grillées, crémeux au caramel rond, éclats de noix de pécan enrobés de chocolat au lait, biscuit façon brownie dense et humide. Une bûche qui plaira à tous et qui confirme que le chef est aussi bon pâtissier que chocolatier.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 112

©THOMAS DHELLEMMES

NOËL AU CHALET

Par Étienne Leroy (Lenôtre)

Chez Lenôtre, Noël est chaque année l'objet d'une œuvre multiple et formidable, l'occasion d'une ribambelle de créations raffinées à engloutir ce jour-là, comme ceux qui précèdent et ceux qui suivront. Au cœur de l'offre, une bûche signature qui doit épater, régaler, éblouir, avec l'objectif périlleux de satisfaire tous les goûts. La bûche de cette année était d'autant plus attendue qu'elle est imaginée par le nouveau chef de la création sucrée de la maison tout juste débarqué, Étienne Leroy, qui remplace l'emblématique Meilleur Ouvrier de France Jean-Christophe Jeanson. Étienne Leroy dispose d'un autre titre prestigieux, celui de Champion du monde de pâtisserie, obtenu en 2017 et de belles années au service du consulting ainsi que d'un passage comme chef de la Pâtisserie des Rêves. Pour sa première bûche Lenôtre, il a imaginé une bûche réconfortante, convoquant l'univers régressif de l'enfance, que ce soit avec son visuel de chalet montagnard ou ses parfums de lait chaud délicatement épicé. Régressive, mais pourtant aventureuse dans sa conception, cette bûche se compose d'un croustillant à la noisette lié au chocolat au lait épicé, d'un pain de Gênes à la vanille, d'un crémeux et d'une mousse de lait chaud infusés à la brioche toastée et à la cannelle et d'un cœur vanillé. Sans compter cette pointe de rhum, marquée, qui lui donne un parfum de lait de poule totalement irrésistible. Le décor en jette tout autant, une belle structure de chocolat coiffée d'un toit en guimauve ultra-moelleuse, pour accompagner le café.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 113

©CAROLINE FACCIOLI

CASTANEA

Par Claire Heitzler (Levallois-Perret)

Avec Claire Heitzler, on sait toujours à quoi s'attendre : pureté de la retranscription des parfums offerts par la nature, légèreté, équilibre et attachement sans borne aux fruits de saison. Nous étions donc impatients de découvrir son deuxième Noël à son compte, alors que son entreprise Claire Heitzler & Producteurs souffle avec joie sa première bougie ! Ce que l'on sait de Claire Heitzler, c'est aussi qu'elle choie les agrumes comme personne, logique donc qu'elle consacre une de ses créations de bûches de l'année à l'agrume roi du début de l'hiver, la mandarine ! Sur une double base de biscuits – un crumble à l'amande très croustillant et un biscuit moelleux à la farine de châtaigne –, on trouve une marmelade de mandarines à la texture de fruits délicatement confits. Un vrai apport de fraîcheur, à l'opposé d'une confiture trop cuite et trop sucrée. Par-dessus on retrouve une chantilly aérienne, délicatement vanillée, qui abrite quelques suprêmes de mandarine pelés à vif et des brisures de marron confit. La mousse aux marrons, douce mais évanescente, vient en parfait contrepoint au parfum acidulé des agrumes. Le décor, sobre et élégant, est un rappel détaillé du contenu de cette bûche qui témoigne d'une vraie maestria dans la science de l'équilibre. Nous vous avions prévenu·e·s, avec Claire Heitzler, on n'est jamais déçu.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 114

©PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

LE GOÛT DE L'ENFANCE

Par Nina Métayer (Paris et Issy-les-Moulineaux)

Impossible de résister à ce goût de l'enfance que Nina Métayer parvient à convoquer à travers cette bûche signature de sa Délicatisserie. Ce « Goût de l'enfance », il n'est pas perceptible que par vos papilles. Le visuel suffit à nous y plonger : cette couronne de Noël délicate qui évoque celles que l'on pose au centre des tables pour le réveillon ou sur la porte d'entrée pour accueillir la famille qui nous rend visite. Sous l'effet poudré délicat de cette couronne vibrante, les saveurs aussi sont un total hommage aux plaisirs de l'enfance. Le sablé cacao est croustillant, le brownie au chocolat et à l'amande impeccablement fondant, la crème à la vanille aérienne et le cœur de praliné à la vanille indécent de gourmandise. Le tout est enrobé dans une mousse vaporeuse au chocolat à 66 % qui plaira à tous et coiffé de décors ludiques, sucres d'orge, billes de sucre au cœur de pâte d'amande ou étoiles de pâte à cigarette au cacao. Quiconque connaît un peu Nina Métayer sait que cette idée du plaisir régressif et immédiat est chère à sa démarche, elle qui est si chaleureuse et généreuse. Cette bûche nuage aux contours rassurants lui permettra sans nul doute de régaler absolument tous les publics.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 114

©MATHIEU SALOMÉ

BOULES DE NOËL

Par Philippe Conticini (Paris)

Philippe Conticini et le praliné, c'est une affaire qui roule depuis de longues années, un couple de légende qui mériterait de faire la couverture des magazines ! Ceux qui le suivent depuis longtemps se souviennent de la révolution que fut son paris-brest, imaginé pour La Pâtisserie des Rêves. Le chou et la crème au praliné étaient bien sûr parfaits, mais il y avait ce petit supplément d'âme inédit, ce praliné pur, texturé et puissant, caché au milieu de la crème. Il était évident que le praliné resterait un élément phare de la Maison Philippe Conticini et c'est encore plus visible avec cette bûche signature 2022, aux airs de boules de Noël à la texture de velours. Sous ce visuel enfantin, une composition simplissime, mais diabolique, autour de l'un ses produits fétiches, la noisette. Un biscuit moelleux épais et dense, un croustillant à la pointe de sel affirmé, une mousse noisette onctueuse et légère avec une pointe de vanille et de café et enfin, le pic de cette dégustation, cet insert de praliné coulant au cœur de la mousse. Une bûche rassurante, qui évoquera à beaucoup leurs meilleurs souvenirs de praliné tout en faisant montre d'une pointe de caractère avec ce goût de fruit sec grillé prononcé. Philippe Conticini n'est pas l'inventeur du « gâteau câlin » pour rien et nul doute que cette bûche vous réchauffera au cœur de l'hiver.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 115

©KÉVIN RAUZY

TOUT-PARIS

Par Pierre Hermé (Paris)

Pierre Hermé n'est plus seulement pâtissier, loin de là. Il est un symbole de l'art de vivre à la française et plus particulièrement de l'art de vivre parisien, lui qui, même s'il s'est développé à l'international, en a fait le foyer de son petit empire. Pour les riverains comme pour de nombreux touristes, Pierre Hermé est un symbole de la ville et de sa gastronomie. Rien de surprenant, ainsi, qu'il décide de consacrer toute sa collection de Noëls 2022 aux « Lumières de Paris ». Présentée sur une structure chocolatée évoquant le majestueux Pont-Neuf, sa bûche d'exception « Tout-Paris » rappelle les bâtiments haussmanniens qui s'étendent sur la ville, colonnes, fenêtres et toiture étant représentées avec un magnifique sens du détail. Un travail visuel inspiré par les illustrations du dessinateur Octave Marsal, puisque chaque année Pierre Hermé injecte de l'art dans la gourmandise. La couleur de la bûche, entre sable et caramel, évoque d'ailleurs ce qu'elle contient et ce magnifique biscuit pain d'épices généreux qui tapisse le palais dès la première bouchée. Les épices répondent à merveille à la crème soyeuse au caramel ainsi qu'à la chantilly chocolat et caramel, qui apporte à la bûche la touche de légèreté idéale. Mais comme le « pape de la pâtisserie française » est un homme de relief, c'est le croustillant au riz soufflé caramélisé qui apporte toute la texture à cette bûche ronde et généreuse.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 115

©PATRICK ROUGEREAU

FOU DE

Pâtisserie

ABONNEZ-VOUS

2 ans

1 an

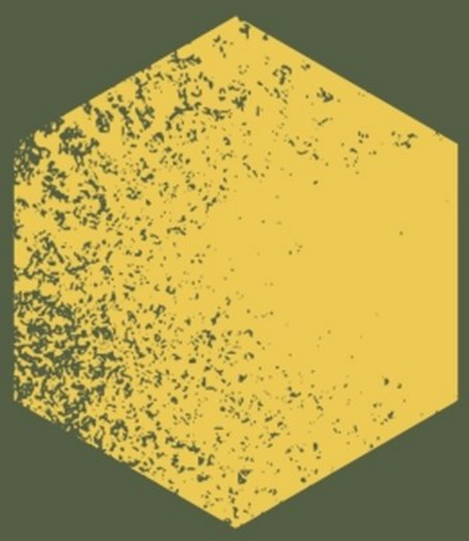
L'offre de Noël

1 an à 29€ ou 2 ans à 55€

(6 N°/an . Ne comprend pas les hors-séries. Valable en france métropolitaine jusqu'au 31/12/2022).

BIOPIC

ALAIN DUCASSE
LÀ OÙ ON NE L'ATTEND PAS



Après la Manufacture de chocolat, la Manufacture de café et celle des glaces ouverte en 2021, Alain Ducasse, toujours dans le quartier de la Bastille à Paris, a ouvert en septembre dernier, la Manufacture des biscuits. Il y pose un regard neuf sur un métier en déclin.

texte **Philippe Toinard**

« Si vous décidez de faire une étude de marché, vous n'ouvrez jamais. Il faut simplement créer l'envie »

©KEVIN TCHOBANIAN

« Ce que les autres font, c'est ce que nous, nous ne faisons pas. » Cette maxime d'Alain Ducasse prouve sa détermination à être toujours dans l'anticipation comme ce fut le cas avec la naturalité au Plaza. Il fait ce dont il a envie, en reconnaissant qu'il ne gagne pas à chaque fois, qu'il est parfois trop en avance, mais nombre de ses projets ont fait école. Les glaces cuisinées en sont un exemple, les biscuits le seront aussi… demain.

FOU DE PÂTISSERIE : COMMENT VOUS EST VENUE CETTE IDÉE D'OUVRIR UNE MANUFACTURE ENTIÈREMENT DÉDIÉE AUX BISCUITS ET AUX SABLÉS ?

Alain Ducasse : Je me suis levé un matin et je me suis dit que j'allais faire des biscuits. Mes idées, mes envies, mes décisions sont très souvent prises le matin.

FDP : MAIS POURQUOI LES BISCUITS ALORS QUE L'ON A LE SENTIMENT QUE LES BISCUITIERS SONT LES GRANDS OUBLIÉS DE L'ARTISANAT ?

A.D. : Vous avez raison, biscuitier artisanal est un métier qui se meurt. Il y a de formidables boulangers, pâtissiers qui fabriquent des biscuits souvent liés à une histoire ou à une tradition locale ou régionale, mais ce n'est pas le cœur de leur métier. C'est un complément pour faire perdurer une partie de notre patrimoine culinaire. Fabriquer des biscuits est un métier dominé par l'industrie et, étonnamment, c'est en général plutôt bien fait.

FDP : VOUS AVEZ RÉALISÉ UNE ÉTUDE DE MARCHÉ AVANT DE VOUS LANCER ?

A.D. : Aucune. Si vous décidez de faire une étude de marché, vous n'ouvrez jamais. Il faut simplement créer l'envie, offrir aux gens une nouvelle expérience en se posant une seule question : « Comment faire faire un détour à des clients pour qu'ils viennent acheter des biscuits » ? La réponse est : en proposant la haute couture du biscuit. Cela a représenté dix mois de recherche et développement.

FDP : QUEL ÉTAIT LE CAHIER DES CHARGES ?

A.D. : Proposer des biscuits et des sablés qui aient de l'aspérité,

©PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

du croquant, des goûts nets et délicats. Je voulais aussi que nous puissions proposer des biscuits minute, des biscuits dressés à la commande de façon à démontrer que le biscuit ou le sablé existe aussi en version pâtissière.

FDP : EN QUOI VOS SABLÉS SONT-ILS DIFFÉRENTS ?

A.D. : Ce ne sont pas de simples biscuits, ce sont des biscuits cuisinés. Je l'ai voulu aussi pour les glaces. Matteo, le chef glacier, a conçu des crèmes glacées et des sorbets avec de la texture, de la mâche. Outre l'originalité des parfums, il y a dans chaque glace une cuisine de produits que l'on retrouve notamment dans les morceaux. Pour les biscuits, c'est aussi ce que nous avons cherché avec des textures, des goûts nouveaux et là encore de la mâche. Parce que la matière première, prenons le cas de la pistache ou de l'amande, est intégrée dès le début de la fabrication avec le beurre et la farine. Mais avant cela, il y a tout un travail sur la granulométrie de la farine bio, la torréfaction des céréales qui donne un goût particulier, la singularité de la broyeuse qui date de 1960 et que l'on a restaurée. Une machine moderne aurait fait disparaître l'aspérité des pignons, des pistaches ou des amandes. Son ancienneté contribue à ce que je recherchais. Et puis, quand je parle de textures nouvelles, il y a aussi la gamme des biscuits Hexas sans blé, mais fabriqués à partir de farine de riz.

FDP : VOUS VOULIEZ AUSSI MOINS DE SUCRE.

A.D. : C'est l'un de mes combats, réduire le sucre. Les biscuits que nous fabriquons en contiennent quatre fois moins que les recettes traditionnelles. Le sucre, c'est le poison planétaire du moment. L'addiction au sucre est un fléau comme pour le gras. À titre personnel, je n'aime pas le goût du sucre alors j'explique à mes équipes qu'il faut en enlever. C'est perturbant pour elles, mais c'est mon influence. C'est un combat lent, mais qui est juste, car la conviction finit toujours par s'imposer. Les gens s'habitueront à ce nouveau goût, mais je reconnais qu'il faut du temps. Pour

©ATELIER MAI 98

©PIERRE MONETTA

les glaces, nous y sommes arrivés. Il y aura toujours quelques réfractaires, c'est normal, mais quand vous avez en bouche le goût originel d'un produit, que vous faites en sorte de peu le transformer et que c'est bon, il n'y a pas de raison que ça ne devienne pas la norme. Dans un autre registre, prenez l'un de mes restaurants, Sapid, à Paris. À 95 %, la carte est végétalienne. Nous conservons encore quelques protéines marines comme les sardines confites ou la saucisse de poissons, mais à très court terme, on finira par les enlever parce que l'on se rend compte que les clients ne sont pas fermés à ce type d'offre. Ils en sont même satisfaits et demandeurs. Nous imposerons de ne plus proposer de protéines marines et vous verrez que cette radicalité ne changera pas le taux de fréquentation. Pour le sucre que l'on réduit dans les glaces, les biscuits ou les sablés, c'est pareil.

FDP : POURQUOI INDIQUER LE NOM DE VOS FOURNISSEURS SUR LA DEVANTURE ?

A.D. : Pourquoi ne pas le faire ? Les fournisseurs font partie d'un écosystème. Sans eux, nous ne sommes rien, nous ne produisons pas. Nous nous devons d'être respectueux vis-à-vis de ceux qui fabriquent en amont. Nous ne sommes que des chefs d'orchestre qui mettent en musique. Nous sommes dépendants de leurs savoirs, de ce que la nature leur apporte et de ce qu'ils transforment. Nous nous devons de respecter le travail de ces artisans, de ces agriculteurs qui doivent impérativement vivre de leur travail. Beaucoup trop en sont au stade de la survie, notamment parce qu'il y a un ou des intermédiaires qui se sucrent sur leur dos. Ce n'est plus envisageable. Ils font bien, ils doivent aussi vendre bien et être valorisés.

FDP : COMMENT LES SÉLECTIONNEZ-VOUS ?

A.D. : Ce sont souvent des histoires de rencontres. Prenons le cas de la Ferme de la Haute Folie dans le Cotentin qui nous fournit le beurre bio. Je me souviens que le chef, Philippe Hardy du Mascaret

LE BISCUIT MINUTE CHOCOLAT

Par Flora Davies (Le Biscuit Alain Ducasse, Paris)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 116

©ATELIER MAI 98

à Blainville-sur-Mer, m'avait envoyé du fromage blanc pour que je le goûte. J'avais déjà eu l'occasion de tester leur beurre. J'avais aimé et mis de côté en me disant qu'un jour, j'aurais peut-être la possibilité de travailler avec cette ferme. Marc et Benjamin s'appuient sur un troupeau de race jersiaise qui donne un lait naturellement riche en matières grasses et avec, ils produisent des yaourts, du lait, des fromages frais, du fromage blanc, de la crème crue et donc du beurre qui entre dans la composition de nos biscuits.

FDP : UN MOT REVIENT SOUVENT DANS L'AVENTURE DE CES MANUFACTURES, C'EST MUTUALISATION. EXPLIQUEZ-NOUS.

A.D. : Elle est double. D'une part, il y a la mutualisation des savoirs entre chaque responsable. Quentin pour le chocolat, Veda pour le café, Matteo pour les glaces et Flora pour les biscuits. Les manufactures sont toutes dans le même quartier. Ils se côtoient quotidiennement et ont la possibilité d'échanger sur leurs matières premières ou leurs techniques de travail. C'est ce que l'on appelle des expertises croisées comme Veda pour le café qui a participé à former le torréfacteur de cacao de Quentin. D'autre part, la mutualisation se fait sur les produits. Pour ses biscuits, Flora travaille avec Veda pour le choix de la réduction de café. Parallèlement, elle se rapproche de Matteo pour le mélange des trois vanilles qu'il utilise pour ses glaces. Quant à la pâte de chocolat, c'est auprès de Quentin qu'elle se fournit. Cette même mutualisation, on la retrouve aussi entre les Manufactures et les restaurants. Prenons Alessandro Lucassino au restaurant Le Salon des Manufactures, ses plats sont escortés par des glaces et des sorbets réalisés par Matteo. Ça l'est aussi chez Sapid pour deux desserts. L'un est proposé avec la glace aux trois vanilles de Matteo quand le second est réalisé avec le chocolat de Quentin.

FDP : PARMI LES CRÉATIONS DE VOS QUATRE MANUFACTURES, ACCEPTERIEZ-VOUS DE NOUS DÉVOILER QUELLES SONT VOS PRÉFÉRÉES ? COMMENÇONS PAR LA GLACE.

A.D. : La prochaine que Matteo va imaginer. Vous savez, j'ai été commis glacier chez Lenôtre à l'époque où Pierre Hermé était apprenti. Je connais bien ce domaine, mais je n'ai pas de préférence dans la gamme actuelle. Ce que j'aime dans nos glaces, c'est la consistance, cette matière à manger.

FDP : LE CAFÉ ?

A.D. : Longtemps, j'ai adoré le bourbon pointu de l'île de La Réunion, mais il se fait rare. Mon choix se porte donc sur le café Signature qui associe trois provenances : Brésil, Colombie et Éthiopie.

FDP : LE BISCUIT ?

A.D. : Le palet au chocolat. Ce que j'aime en réalité dans la gamme des palets, c'est ce travail qu'ils représentent. Il y a dix étapes pour les concevoir et une façon spécifique de les protéger de la sécheresse ou de l'humidité. Et ce qui compte, c'est de les laisser maturer un petit peu.

FDP : LE CHOCOLAT ?

A.D. : Un cru du Brésil que l'on doit à Joao Tavares, un as de la fermentation et du séchage. Cela donne un chocolat qui n'a pas besoin de beaucoup de sucre. Sa sucrosité naturelle est presque suffisante.

©ATELIER MAI 98

©PIERRE MONETTA

Alain Ducasse le précise : « Mon travail aujourd'hui, c'est de dénicher les perles rares et d'accompagner leurs talents en m'appuyant sur mon expertise et ma mémoire gustative et en développant leur propre identité. » Quentin pour le chocolat, Veda pour le café, Flora pour les biscuits et Matteo pour les glaces forment la **dream team des Manufactures**.

Quentin Francis-Gaigneux

Chef chocolatier
La Manufacture de Chocolat

Formé par le Meilleur Ouvrier de France chocolatier Patrick Roger, Quentin Francis-Gaigneux est arrivé à la Manufacture en 2012. Il dirige une équipe de 25 conditionneuses et 22 chocolatiers dont 6 s'occupent exclusivement du chocolat de couverture dont la production annuelle est de l'ordre de 185 tonnes.

SON CHOCOLAT PRÉFÉRÉ : une variété de Bolivie.

SON BONBON PRÉFÉRÉ : ganache chocolat, zestes et jus de citron vert.

SON PÉCHÉ MIGNON : la pâte à tartiner.

SA FIERTÉ : l'engagement écologique à travers les déchets de la torréfaction récupérés par la mairie de Paris pour le paillage des espaces verts.

Veda Viraswami

Torréfacteur
La Manufacture de Café

Élu meilleur torréfacteur de France en 2011 par le Comité français du café, il a aussi été champion de France de torréfaction en 2017 et 2018 et a terminé 3e aux championnats du monde 2019. Il s'appuie sur deux torréfacteurs et torréfie des cafés en provenance du Brésil, d'Éthiopie, du Panama, du Pérou, du Kenya, du Congo et du Rwanda.

SON ORIGINE PRÉFÉRÉE : l'Éthiopie parce que c'est là que l'histoire du café a commencé.

SA PHILOSOPHIE : respecter la matière première, l'environnement et veiller à la juste rémunération des producteurs.

SON PÉCHÉ MIGNON : le café Exception I. Le terroir de Hopong en Birmanie où 200 familles dans un petit village en haute altitude produisaient de l'opium. Elles se sont reconverties dans le café avec l'aide d'ONG. Un café exceptionnel aux notes de fleur d'oranger et de chocolat.

SON ENVIE : s'intéresser aux cafés produits en Californie et en Arabie saoudite.

Flora Davies

Cheffe pâtissière
Le Biscuit Alain Ducasse

Originaire de Toronto, elle est arrivée en France en 2011 pour suivre les cours de pâtisserie de l'École Ferrandi. Passée par le restaurant Le Jules Verne, elle devient cheffe de partie du Salon première d'Air France à Roissy avant de rejoindre Londres à l'hôtel Bulgari. Revenue en France en 2021, elle travaille dans un premier temps à la Manufacture des glaces avant de se voir confier le poste de cheffe pâtissière de la Manufacture de biscuits ouverte en septembre 2022.

SON BISCUIT PRÉFÉRÉ : le Saint-Pol dans la gamme des Hexas, mais aussi le palet citron et le palet pistache.

SA PHILOSOPHIE : valoriser le travail des producteurs (beurre, farines, fruits secs...) à travers des créations plus complexes qu'il n'y paraît.

SA FIERTÉ : avoir convaincu Alain Ducasse de proposer dans la gamme les cookies barres qui soulignent ses origines nord-américaines.

SON ENVIE : poursuivre le développement de la gamme des biscuits minute.

Matteo Casone

Glacier
La Glace Alain Ducasse

Démonstrateur pour Cattabriga, fabricant de machines à glaces italiennes, Matteo rencontre Alain Ducasse en 2020 en Italie. Ce dernier, étonné par son sorbet au pamplemousse, lui propose de venir à Paris pour travailler sur le projet de la Manufacture des glaces. Alain Ducasse dit de lui que c'est à la fois un immense technicien et un magicien.

SA GLACE PRÉFÉRÉE : la glace à la fraise composée de fraises à 85 %, d'eau de fraises et de fraises fermentées.

SON PRODUIT PRÉFÉRÉ : son assemblage de 3 vanilles de Madagascar, Tahiti et Mexique qui a nécessité 19 jours de travail. Prochainement, il travaillera avec de la vanille d'Ouganda.

SON PÉCHÉ MIGNON : poursuivre ses essais sur un sorbet à l'aubergine confite.

SA FIERTÉ : avoir cerné ce qu'Alain Ducasse avait imaginé, des glaces cuisinées qui font à la fois appel au répertoire du cuisinier et à celui du pâtissier.

Les buñuelos d'Amérique latine

Cette gourmandise street food représente autant Noël en Amérique latine que la bûche ou le marron glacé en France.

texte **Lindsey Tramuta**

Le *buñuelo* est un disque croustillant souvent servi avec un sirop de *piloncillo* (fabriqué à partir de panela, un sucre réalisé en déshydratant le jus canne à sucre), originaire d'Espagne. De nombreux pays d'Amérique latine ont leurs propres versions (qui parfois portent d'autres noms) : au Mexique, la pâte à base de farine est étalée jusqu'à ce qu'elle soit fine comme du papier, puis elle est frite jusqu'à ce qu'elle gonfle. À Cuba et au Nicaragua, ils sont fabriqués avec du yuca, la racine de la plante de manioc, et généralement roulés en forme de huit avant d'être frits et trempés dans un sirop aromatisé à l'anis, aux agrumes et à la cannelle. En Colombie, les *buñuelos* sont généralement préparés avec du fromage. Beaucoup sont aromatisés à l'anis, une épice qui signale les origines espagnoles, en particulier une Espagne autrefois sous domination musulmane.

Il a très probablement été inventé par les Maures, c'est-à-dire les Arabes musulmans qui ont régné sur l'Espagne médiévale pendant huit siècles. La théorie soutient que lors d'un siège de Séville au XI^e^ siècle, le bois, le charbon et d'autres combustibles pour fours domestiques se sont raréfiés. La friture était donc une façon plus économique de faire du pain.

On pense que le nom « *buñuelo* » vient de *puño*, le mot espagnol désignant le poing utilisé pour écraser la pâte. Quelle que soit la racine, les conquistadors espagnols les ont apportés en Amérique latine.

La variété qui existe peut donc s'expliquer par cette histoire : les Espagnols qui ont colonisé l'Amérique latine utilisaient différentes formes et ingrédients originaires de la région dans laquelle ils se trouvaient, d'où l'utilisation du yuca à Cuba qui est largement disponible.

Que les boulangers suivent les recettes des disques soufflés ou des *buñuelos de viento*, façonnés avec un moule en fonte pour ressembler à une fleur, le processus n'est pas aussi simple qu'il y paraît. Ces derniers sont généralement saupoudrés de sucre et le sirop de *piloncillo* est parfois aromatisé à la goyave en plus de la cannelle, des agrumes et de l'anis.

Une question perdure : pourquoi cette gourmandise à l'allure modeste est-elle autant appréciée pendant les fêtes de fin d'année ? En raison des associations. En Colombie, il est servi avec de la *natilla*, une crème anglaise colombienne également très appréciée à Noël, ou encore avec du chocolat chaud. Au Mexique, ils sont souvent servis lors de dîners de famille et d'autres événements festifs, y compris les *posadas*, les célébrations qui recréent la recherche d'un refuge de Marie et Joseph. À Oaxaca, la tradition est de manger des buñuelos la nuit du 23 décembre, connue sous le nom de Nuit des radis. À cette occasion, des décorations à base de radis et de légumes sont exposées, et des étals autour de la grande place vendent des buñuelos imbibés de sirop dans de nouveaux plats en argile. La coutume est ensuite de briser le plat sur le sol.

Les *buñuelos* sont aussi fabriqués de différentes manières. Parmi les styles, il y a le *buñuelo de rodillo*, un cercle de pâte aplati avec un rouleau à pâtisserie. Et il y a aussi le *buñuelo de viento (mentionné ci-avant)*, fabriqué en trempant un fer à beignet décoratif dans une pâte fine, puis en plaçant le fer dans de l'huile chaude. Lorsque la pâte commence à se raffermir, le buñuelo glisse du fer pour être frit jusqu'à ce qu'il soit doré.

Les *buñuelos de viento* sont aussi légers que des flocons de neige. Les fers fabriqués au Mexique sont disponibles dans une variété de modèles, généralement circulaires. Mais il y a aussi des formes fantaisie, comme des papillons. Aux États-Unis, un fer à rosette peut être utilisé. Vous aurez du mal à les trouver en France, mais vous pouvez entrer dans l'esprit *buñuelos* en les fabriquant à la maison.

LES BUÑUELOS

D'Isabel Orozco-Moore du blog Isabel Eats

RETROUVEZ LA RECETTE P. 117

Elisabeth Hot et Angelo Musa
et la cascara de cacao

Ce duo manie avec une belle complicité l'offre sucrée du Plaza Athénée. Ils nous font découvrir la cascara, ce produit cacaoté utilisé en pâtisserie depuis peu.

texte **Hélène Borderies**
photographies **Laurent Fau**

1. QU'EST-CE QUE LA CASCARA ? QUEL GOÛT ÇA A ?

C'est l'enveloppe de la fève de cacao après torréfaction. En espagnol, « *cascara* » veut dire écorce, peau ou coque. Cette enveloppe a un goût chocolaté léger. Il y a d'abord de l'acidité puis de l'amertume qui se dégage. C'est un goût unique qui vient compléter celui du chocolat *(NDLR : il existe aussi une cascara de café, peau qui enveloppe la fève de café et que l'on peut utiliser de la même manière que la cascara de cacao)*..

7. OÙ S'EN PROCURER ? COMMENT LA CHOISIR ?

Chez Nicolas Berger, Michel Cluizel, Alain Ducasse et, je pense, plus généralement chez tous les couverturiers qui transforment eux-mêmes la fève de cacao et qui obtiennent de fait ce « déchet ».

6. DES ERREURS À NE PAS COMMETTRE AVEC CE PRODUIT ?

Nous n'associerions pas la cascara avec les fruits jaunes (abricots, pêches, prunes...) qui seraient peut-être trop délicats.

2. COMMENT AVEZ-VOUS DÉCOUVERT LA CASCARA ?

Angelo l'a découverte il y a un an, c'est le chocolatier Nicolas Berger qui lui en a fourni un premier carton. C'était comme du déchet pour lui, il ne pouvait rien en faire. Il la donnait même à la ville pour l'utiliser comme décor sur des parterres de fleurs, car c'est très esthétique. Elisabeth a d'abord découvert la cascara de café lorsqu'elle travaillait chez Pierre Hermé. Ils la faisaient infuser et l'utilisaient dans un pré-dessert cappuccino. Elle a donc découvert la cascara de cacao aux côtés d'Angelo.

5. AVEC QUELS PRODUITS LA CASCARA SE MARIE-T-ELLE BIEN ?

Tout ce qui est autour du chocolat : chocolat au lait, blanc, noir, le mucilage, le grué de cacao. Avec les fruits aussi : avec de la banane pour contrer l'acidité. Le fruit de la Passion, l'ananas, les fruits rouges et noirs (cassis, mûres, cerises...), les agrumes, la vanille, le café...

3. DANS QUOI L'UTILISEZ-VOUS EN PÂTISSERIE ?

La première fois, c'est Angelo qui avait réfléchi à un projet avec de la cascara. Elisabeth est arrivée en cours de création et a pu aider à finaliser les goûts et les textures. En infusion, ça marche très bien, dans du lait ou de l'eau à chaud pendant 10-15 minutes, pour réaliser une mousse au chocolat par exemple. Sinon à froid, pendant 12 à 48 heures dans de la crème liquide, pour réaliser une chantilly légèrement cacaotée.

4. COMMENT L'UTILISER AUTREMENT QU'EN INFUSION ?

La cascara se caramélise très bien aussi. Après l'avoir trempée dans un sirop léger, elle est égouttée puis mise à caraméliser à 150 °C. On obtient un résultat extrêmement croustillant qui dope l'amertume et qui ressemble au grué de cacao. C'est intéressant pour apporter de l'équilibre dans un gâteau et de la texture. Nous l'avons travaillée dans la bûche de Noël de l'année dernière. Elle venait renforcer le côté cacaoté comme un assaisonnement, en apportant de la complexité et de la profondeur. On la retrouvait également caramélisée et mélangée avec du streusel. C'était un hommage à la cabosse de cacao dans son entièreté. La cascara est également utilisée dans la Marquise à partager qui est servie au restaurant gastronomique, en infusion et en croustillant. On pourrait également imaginer d'infuser la cascara dans un sirop ou de l'eau pour réaliser un granité bien frais ou un baba par exemple. En n'oubliant jamais de parsemer le tout de cascara caramélisée pour le croustillant.

L'ARTICHAUT

« J'aime beaucoup relever le challenge d'utiliser des légumes dans les desserts, car cela fonctionne très bien. J'en ai notamment imaginé un avec l'artichaut poivrade. Après l'avoir tourné, je l'ai cuit comme en cuisine avec un petit jus d'agrumes et du miel. Servi ensuite avec un sorbet fromage blanc et saupoudré de sarrasin, c'était un délice. »

LE CHANVRE

« C'est une plante très intéressante. Je l'ai préparée une fois avec un baba au rhum. J'ai passé au mortier du chanvre décortiqué que j'ai mélangé à de l'huile de chanvre et du sel comme un pesto. J'ai réalisé la chantilly avec une infusion de graines. Pour terminer, j'ai saupoudré de quelques graines non décortiquées pour apporter un peu de croquant. La saveur était assez inattendue, très végétale et franche. »

LE TIMER LAPIN ROSE

« Ce timer ne me quitte jamais. Tout d'abord parce que le temps est très important en pâtisserie, mais aussi et surtout, car cela apporte un peu de vie et de couleur dans les labos aseptisés tout inox. J'en ai d'ailleurs offert un à chaque membre de mon équipe. »

LES PÂTISSERIES DE CHRISTINE FERBER

« J'ai grandi dans le même village que cette extraordinaire pâtissière en Alsace. Ma maison était en face de sa boutique familiale. Comme vous pouvez l'imaginer, j'ai donc été élevée aux très bonnes choses. Mon petit péché mignon était son éclair à la vanille. Une véritable addiction que je m'achetais souvent en cachette. »

JOUE-LA COMME

CLAIRE HEITZLER

Cette cheffe hors pair est une véritable dame Nature. Ses créations sont de petits chefs-d'œuvre où les produits de saisons sont rois. Plongeons dans son univers à travers une panoplie tout en gourmandise.

TEXTE **EUGÉNIE PONT**

LE MIEL DE RENOUÉE DU JAPON

« J'ai passé récemment 2 heures avec le producteur de la miellerie Damine qui me faisait découvrir son miel de renouée du Japon avec des notes florales rosées. Comme souvent, c'est par le biais de ces rencontres que me viennent mes inspirations. J'ai composé un dessert à la figue avec ce miel. S'il n'était pas venu me voir, je n'aurais sûrement pas eu cette idée. »

LA GLACE VANILLE

« J'ai un gros problème avec la glace à la vanille. Quand je commence un pot, je le termine en une journée aussi bien en été qu'en hiver. C'est peut-être même pire en hiver, car je l'agrémente d'une sauce chocolat et de pistoles. J'aime quand la glace est un peu souple. Mes préférées sont celles de Julien Dechenaud ou de la maison Berthillon. »

LE COING

« J'adore le coing et ses arômes floraux. C'est un produit qui s'est un peu perdu, on ne le connaît plus trop chez les jeunes générations. Je l'utilise en marmelade. Son parfum est délicat, il faut lui laisser sa place. Je le sucre donc au minimum, car plus il y a de sucre moins il a de goût. »

PALAIS DES THÉS

« Je suis amatrice de thé vert japonais et surtout des grands crus en première récolte qui sont très verts et végétaux. Il n'y a que chez eux que je trouve la même qualité que ceux au Japon. J'ai besoin de l'apprécier et je le bois tranquillement chez moi. Café au boulot, mais chez moi au repos, le thé. »

LE BEURRE SALÉ

« Je peux me nourrir d'un bon pain et de beurre salé. Quand je n'ai rien chez moi, cela me convient parfaitement. Je l'achète chez mon fromager en baratte. »

LES BONSAÏS

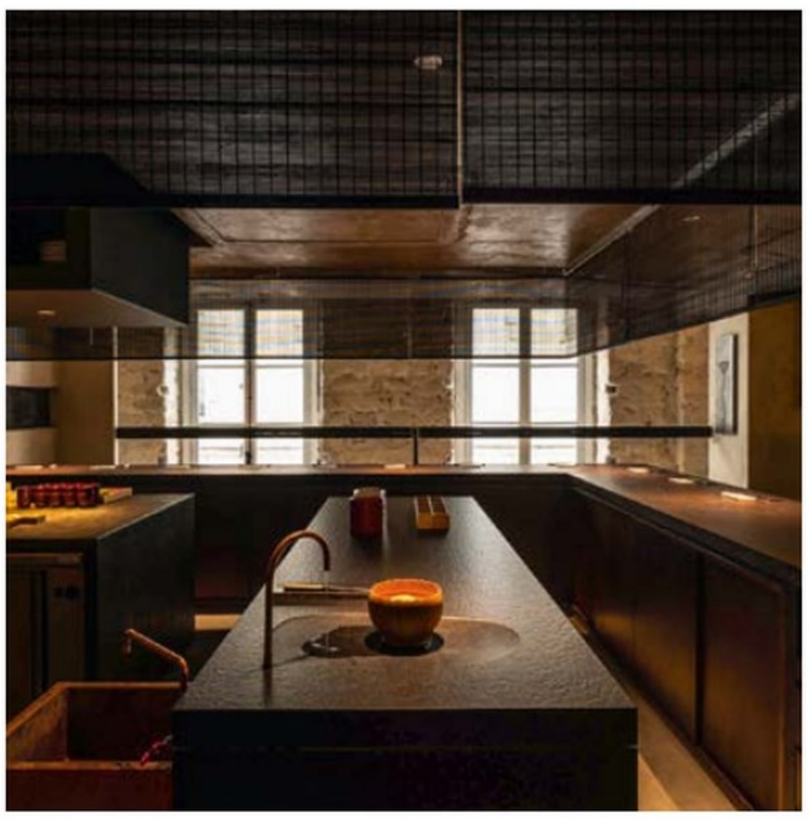
« Cette passion me vient de mon séjour au Japon. J'en ai une collection chez moi dont le plus vieux a 50 ans. Je peux passer un dimanche entier à m'en occuper. Cela me procure un vrai moment de détente et de calme. La philosophie est de mettre en valeur son arbre. Je l'ai appris de Sylvain Delannoy chez Paris Bonsaï qui enseigne cet art. J'ai même recréé une forêt d'érable avec 21 petits arbres. »

LE FLAN VANILLE

« Mon péché mignon en pâtisserie est tout ce qui est à la vanille et donc tout naturellement le flan. J'ai découvert récemment celui d'Arnaud Mathez et Mélanie L'héritier du Jardin Sucré qui est proposé sur une pâte feuilletée et c'est comme ça que je le préfère. »

LE METS DE NOËL

« Sans hésitation, le foie gras de canard mi-cuit et cuisiné avec un mélange de porto et de cognac juste assaisonné de sel et de poivre. Je l'aime simplement sur un pain de campagne ou aux céréales légèrement toasté. »

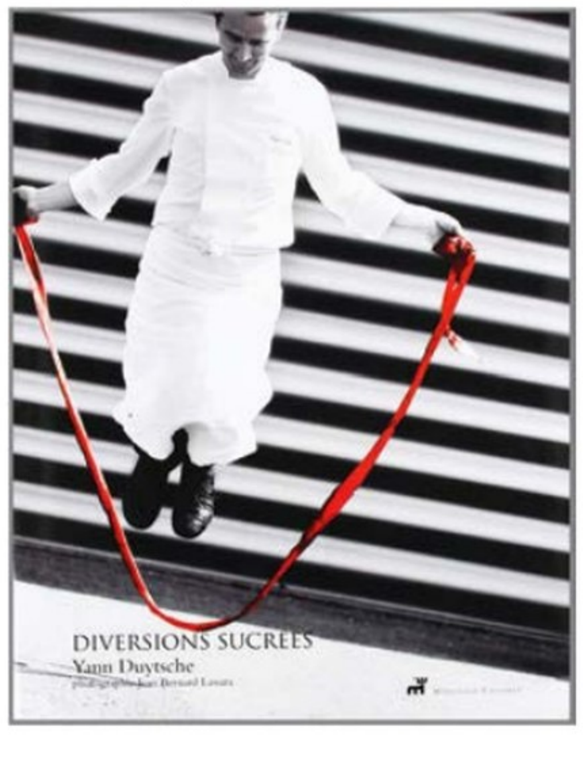


OGATA PARIS

« Lorsque j'étais au Japon, j'y allais et j'avais même rencontré les créateurs qui sont designers. C'est chez eux que j'ai appris à apprécier les thés verts. À Paris, j'ai retrouvé ce même plaisir. L'endroit est magnifique. »

DIVERSION SUCRÉE

« Ce livre de Yann Duytsche m'a beaucoup marquée. Je l'ai découvert en stage chez Valrhona. C'est d'ailleurs un ancien de l'école. Il y parle d'association d'ingrédients que l'on peut décliner de différentes manières, c'est très inspirant. »



Christmas stollen

Cette recette alsacienne à mi-chemin
entre la brioche et le cake fourré
de pâte d'amande sent bon l'arrivée de Noël.
Elle sort désormais de sa région
pour conquérir le reste de la France !

texte **Gaëlle Robert**

ICH BIN EIN STOLLEN

Né à Dresde au XV^e siècle, il est issu de longues traditions païennes allemandes. Il est réalisé traditionnellement durant la période de l'Avent et accompagne les gourmands jusqu'au passage du Nouvel An.

L'ASTUCE ULTIME

Pour un vrai stollen, à la sortie du four, il faut badigeonner généreusement la croûte de beurre fondu. Le résultat : une texture moelleuse imbattable.

TENDRE À CŒUR

Lorsqu'on le découpe, il découvre une mie dorée garnie de pépites colorées et surtout d'un généreux cylindre de pâte d'amande en son centre. Qui a dit gourmand?

SES LOINTAINS PARENTS SONT LES AUTRES GOURMANDISES QUE L'ON TROUVE SUR LES TABLES DE FIN D'ANNÉE COMME LE KOUGLOF OU LE PANETTONE ITALIEN.

©VIANNEY TISSEAU

SON ANATOMIE

Le stollen est constitué d'une pâte à brioche aux épices enrichie de massepain, de fruits secs et de fruits confits en tout genre. Détail indispensable : il est drapé d'un voile de sucre glace.

RECETTE DE RÉFÉRENCE

STOLLEN

RECETTE FACILE

Par Ralf Edeler (Kaffeehaus, Paris)

Kaffeehaus est incontournable lorsque l'on cherche à Paris des gourmandises d'outre-Rhin. Ralf Edeler et son fils Jeremy ont à cœur de perpétuer les recettes traditionnelles, de la forêt-noire au strudel en passant par le Sacher. C'est donc logiquement que l'on y trouve un stollen de compétition qui fait office, pour les amateurs, de référence à suivre. Cette version authentique est appréciée pour son moelleux et ses subtiles notes de rhum.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 117

LA TECHNIQUE SECRÈTE DE CHEF

Lors de la réalisation de la pâte à stollen, on peut remplacer la traditionnelle poolish par un véritable levain. C'est ainsi que Christophe Felder et Christine Ferber le confectionnent, alors on suit l'exemple.

VARIATIONS

S'il y a bien une chose qui rassemble tout le monde, ce sont les traditions de Noël. En Alsace, le stollen fait partie de ces desserts toujours présents sur les tables de fin d'année, même s'il connaît quelques variations selon les préférences régionales : rhum ou kirsch tout dépend du degré de latitude où vous vous trouvez. Et pour l'accompagner deux écoles : chocolat ou vin chaud ; laquelle choisirez-vous ?

©GÉRALDINE MARTENS

BABKA STOLLEN

Par Babka Zana (Paris)
Recette issue du livre Babka Zana Boulangerie levantine, aux éditions Hachette

Les rois de la babka ont fait un détour par l'Est le temps de la saison hivernale. Ils ont hybridé leur produit phare avec son cousin germanique. Dans cette version, la pâte à babka est garnie des éléments traditionnels du stollen : pâte d'amande, fruits confits et épices de Noël. En format grand cake à partager pour toute la tablée ou en roll pour un petit plaisir solitaire, la babka stollen sera le réconfort de cet hiver.

©ALEX GODREAU

STOLLEN

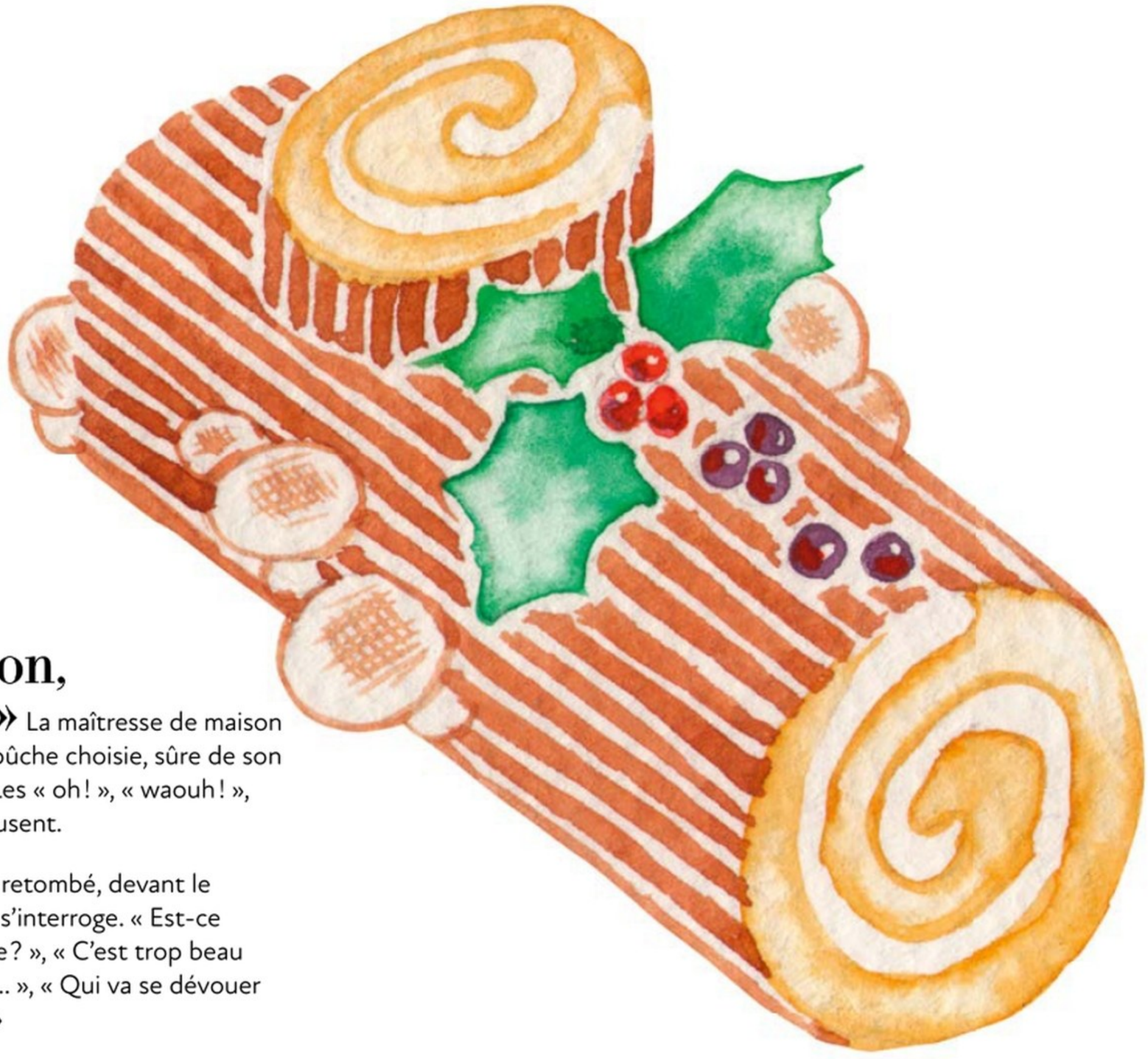
Par Julien Merceron (Esthète, Nantes)

Qui a dit que le stollen ne pouvait pas être nantais ? La pâtisserie ne connaissant pas de frontières, Julien Merceron à la tête d'Esthète, la référence pâtissière de la cité atlantique, s'en est accaparé. Ancien chef de la Mère de Famille et second de François Perret au Ritz, il y propose des gâteaux intemporels déclinés au fil des saisons. Pour fêter l'arrivée de l'hiver, il compose un stollen au levain, avec une mie bien moelleuse garnie de citrons et d'oranges confits de la maison Corsiglia, d'un cœur fondant de pâte d'amande et d'une bonne dose de kirsch.

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 117

Ceci n'est pas une bûche

texte **Jean-Paul Von Schramm**



« Attention, j'arrive ! » La maîtresse de maison apporte enfin la bûche choisie, sûre de son effet. Elle entre. Les « oh ! », « waouh ! », « magnifique ! » fusent.

L'émerveillement retombé, devant le chef-d'œuvre on s'interroge. « Est-ce encore une bûche ? », « C'est trop beau pour être mangé… », « Qui va se dévouer pour la couper ? »

Force du symbole et de la tradition, la bûche est un moment de partage solennel. En attendant que la dernière part soit servie, la simple observation de ce biscuit roulé, avec ses spirales, dans sa conception graphique et ludique, ramène chacun en enfance. Et c'est dans cette émotion diffuse que commence la dégustation.

Certains ont peut-être déjà, discrètement, du bout de la cuillère, prélevé sur le flanc de leur part un acompte, histoire de se chemiser le palais.

Le biscuit et la crème au beurre, c'est une histoire d'amour, ils sont faits l'un pour l'autre. On les garde deux secondes sur la langue et on les laisse s'apprivoiser. Car le couple a du caractère. On sent bien le biscuit, moelleux, mais pas mou, qui joue crânement son rôle de prétendant. Génoise ou Joconde, avec ses riens de noisettes du Piémont, élégant, mais désinvolte, il joue la séduction à l'italienne. Voilà la langue qui s'impatiente et c'est la crème qui s'émancipe. La crème au beurre, c'est une diva.
Quel que soit son parfum, sûre de son onctuosité, elle fait tourner la tête de ce ragazzo un peu frimeur et l'enveloppe dans la soie de son beurré.
Le biscuit essaie encore de faire le malin avec sa fantaisie de noisettes. Mais c'est elle qui mène la danse, elle le twiste, elle le fait valser, il succombe, ils se fondent, ils se confondent.
Dans la bouche, c'est cette complicité qui exalte la volupté de la délectation. Alors on ferme les yeux une seconde.

Cette mise en bouche passée, la dégustation se poursuit et chacun cherche à deviner l'identité et le parfum de l'invité mystère, mousse, ganache, gelée, confit, qui amène sa touche d'originalité à la bûche.
On confie ses impressions et ses émotions : les délices se croisent et se partagent. Mais dans chaque bouchée, on ressent que ce délicieux intrus, qu'il apporte fraîcheur, amertume ou épice, n'est là que pour sublimer le mariage du biscuit et de la crème.

Alors, au fait, bûche design, bûche ou pas bûche ? La pâtisserie est un art délicat et éphémère. C'est ce qui fait sa beauté. Elle est amour et partage. C'est sa noblesse.
Dans le tableau de Magritte *La Trahison des images* (« Ceci n'est pas une pipe »), c'est bien une pipe.
Là aussi, c'est bien une bûche.
Et là aussi, c'est de l'art.

LENÔTRE
PARIS
Etienne Leroy

Étienne Leroy

Il a accepté le défi un peu fou de reprendre toute la création sucrée de la Maison Lenôtre : boutiques, traiteur et confections sur-mesure. Avis de vent frais sur cette institution mythique.

texte **Raphaële Marchal**
photographie **Alice Santini-Bisart**

FOU DE PÂTISSERIE : QUEL ÉTAIT VOTRE LIEN AVEC LENÔTRE AVANT D'EN DEVENIR LE CHEF PÂTISSIER ?

Étienne Leroy : J'étais assez proche de la maison depuis déjà quatre ans, j'y ai animé des masterclass, des stages et des formations à Rungis. C'est là que j'ai rencontré les équipes et créé un premier lien.

FDP : QUELLE IMAGE AVIEZ-VOUS DE CETTE MAISON ?

EL : La Maison Lenôtre, et Gaston Lenôtre en particulier, reste pour moi une véritable institution chargée d'histoire, indispensable au paysage pâtissier. Gaston a énormément apporté à notre profession, la pâtisserie moderne lui doit beaucoup.

FDP : AVEZ-VOUS ACCEPTÉ LA PROPOSITION FACILEMENT ?

EL : Au départ, j'étais à la fois très enthousiaste et très impressionné, c'est un énorme bateau et il faut de sacrées épaules pour s'y attaquer. J'habite à Mougins, donc revenir en région parisienne a été une vraie question, mais le projet professionnel de redynamiser la maison m'a tenté. Et la rencontre avec Guy Krenzer a fini de me convaincre.

FDP : COMMENT REDYNAMISE-T-ON LE RAYONNEMENT D'UNE TELLE MAISON ?

EL : Lenôtre existe depuis 1957, Gaston a été l'une des premières grandes figures emblématiques de la pâtisserie de luxe à Paris, et cette image est inébranlable. Mais il faut garder en tête que la nouvelle génération, les trentenaires, n'ont pas toujours le réflexe d'acheter leurs gâteaux chez nous, c'est là tout mon défi. La maison est très ancrée dans ses classiques et je compte à peine y toucher : l'opéra, la feuille d'automne, le bagatelle... Mais je veux travailler sur de nouvelles propositions, petit à petit, sans rien brusquer. Je vais d'abord m'imprégner du savoir-faire, des codes, de la mémoire de la maison, avant d'insuffler mes idées. Il faut savoir qu'au labo, des pâtissiers qui ont fait leur apprentissage avec Gaston Lenôtre sont encore là : c'est magnifique, et rarissime !

FDP : QUELLES NOUVELLES CRÉATIONS AIMERIEZ-VOUS METTRE EN PLACE PAR EXEMPLE ?

EL : Forcément, je vais faire ce que j'aime manger moi-même... Je ne sais pas créer autrement qu'avec ma propre gourmandise. Ma toute première signature pour la maison, c'est la bûche de Noël 2022. Mon histoire se retrouve dans les goûts puisque je la sucre à la vergeoise. Je viens du nord de la France et je me suis inspiré du lait de poule, ce lait chaud à la crème, au jaune d'œuf et à la vanille que je buvais gamin le soir de Noël... J'ai travaillé le tout autour de l'amande, et je suis très heureux du résultat. Au-delà de mon histoire personnelle, ayant vécu dix ans sur la Côte d'Azur, je vais beaucoup travailler les agrumes, les olives, les amandes... selon les saisons évidemment ; ce n'est pas parce qu'on produit en quantité qu'il faut oublier ce principe.

FDP : ET PAR LA SUITE, QUELS GÂTEAUX VONT VOIR LE JOUR ?

EL : Je voudrais travailler sur un petit gâteau à la noisette, mon fruit sec préféré. En plus, ayant habité à côté du Piémont en Italie, ça n'a pas arrangé les choses... j'en suis devenu dingue ! Une autre idée que j'aimerais développer c'est de travailler autour du Flamby, avec un gâteau très crémeux au lait, œuf, vanille et caramel, j'adore ces goûts d'enfance revus à l'âge adulte, il n'y a pas plus réconfortant.

FDP : EST-CE QUE TOUTES VOS AMBITIONS SONT ADAPTABLES À DE GROS VOLUMES ?

EL : L'avenir nous le dira, mais c'est mon défi premier. En fait, j'aimerais que l'on se remette à travailler comme avant, comme si on était tous petits. On doit garder les réflexes de l'artisan, c'est à nous de donner l'exemple. Ce serait mon rêve d'arriver un matin et de dire, comme le boulanger de quartier : « On va faire une tarte aux figues aujourd'hui, tout le monde en place ! » En fait, je vais simplifier au maximum les process pour que nous soyons spontanés. L'avantage de la maison Lenôtre, c'est qu'il y a un laboratoire derrière chaque boutique parisienne, soit 10 équipes en tout ! Si au total nous sommes 150 pâtissiers, chaque adresse reste à taille humaine. Nous sommes des artisans.

FDP : VOTRE TÂCHE S'ÉTEND BIEN AU-DELÀ DES BOUTIQUES, N'EST-CE PAS ?

EL : Oui ! L'activité traiteur est la principale, donc je vais m'occuper de toute la carte des pièces sucrées, des desserts à l'assiette, des wedding cakes... Et bien sûr, il y a une grosse partie de sur-mesure avec personnalisation, et c'est ce qui m'a plu dans le poste, être à la fois artisan et créateur c'est très excitant. Nous avons aussi notre propre atelier de chocolat et confiserie, donc je vais revoir toute la gamme, sortir de nouvelles tablettes et redévelopper les gâteaux de voyage, ces gâteaux que l'on emporte ailleurs pour les offrir. Je suis entre la boutique et le palace finalement, le summum pour un pâtissier !

FDP : VOUS ÊTES LÀ OÙ VOUS VOULIEZ ÊTRE AUJOURD'HUI ?

EL : Oui, ça tombe au bon moment, je voyageais partout dans le monde depuis quatre ans, et maintenant que j'ai une petite fille, être à 100 % au même endroit, ça va me faire du bien. Les beaux hôtels... ça va 5 minutes *(rires)* ! Et puis je ne m'inquiète pas, je vais continuer à voyager, d'ailleurs mon prochain voyage c'est à Bangkok avec Frédéric Anton et Guy Krenzer.

Cayo Coffee Roasters, Paris

Dans le quartier de la BNF, pauvre en offres de café, un trio de pros – Fox McInerney, Michael Kennedy, et Daniel Aguirre – a construit Cayo, un espace hybride et un lieu de vie attirant les bons vivants du matin au soir.

texte et photographies **Lindsey Tramuta**

L'HISTOIRE

C'est l'union de deux mondes disparates, mais complémentaires – celui du café de spécialité et celui de la bière artisanale – et la convergence de professionnels : Fox McInerney, propriétaire et fondateur du café Good News dans le 15e arrondissement, et Michael Kennedy de la brasserie Paname Brewing Company perchée sur le bassin de la Villette. Michael Kennedy et Daniel Aguirre, son bras droit de longue date, cherchaient leur prochain bar et McInerney envisageait un deuxième Good News. « Quand j'ai vu cet espace, avec une extraction assez grande pour accueillir une torréfaction de café, j'ai su qu'il était trop beau pour le laisser passer », explique McInerney.

UN LIEU HYBRIDE

Élevé en Australie, à la fois son pays natal et le bastion du café de spécialité, ainsi que dans les capitales de café telles que Dublin et Londres, c'est à Paris que Fox McInerney a poursuivi sa formation formelle et a ouvert son premier café, Good News, en 2018. Pour Cayo, avec ses associés expérimentés dans l'univers du bar, il met l'accent sur les plats de saison au petit déjeuner, au déjeuner et lors d'un brunch copieux le week-end, les desserts réconfortants, certains initialement à la carte de Good News, des cafés torréfiés sur place, et une sélection de bières, vins et boissons non-alcoolisés (kombucha maison et agua de Jamaica). « Par expérience, je sais que le marché en France ne nous permet pas de compter exclusivement sur les ventes de cafés. Mais le café de qualité est un élément crucial de l'offre ici », explique Fox. C'est aussi pour cela que l'espace se prête bien aux événements organisés autour du café : des compétitions de latte art et, dans un deuxième temps, des dégustations pour familiariser la clientèle aux vertus et aux nuances du produit.

UNE TORRÉFACTION POUSSÉE

Pour aider à mettre en œuvre l'opération de torréfaction, y compris la formation de son torréfacteur en chef, McInerney a fait venir Justin Miles, un consultant en café renommé et importateur de café basé à Berlin. L'approche, selon McInerney, est diverse : « Pour nos clients en retail qui ont besoin de faire du volume, il est important que le café soit stable, facile à travailler. Pour les particuliers qui viennent chez Cayo, l'idée est d'offrir des cafés ayant une très bonne notation (quality score ou note SCA) et une variété de profils gustatifs. Ils sont tous issus de commerce direct et éthique, par petits lots. » L'objectif, insiste-t-il, est de mettre les cafés distinctifs au premier plan, tels que le Geisha, d'un micro-lot au Pérou qu'il est le seul à importer en Europe.

DU SUCRE RÉCONFORTANT

Si l'offre salée est destinée à être facilement adaptable à un environnement de coffee shop – des sandwichs copieux, des salades généreuses, des plats chauds et des tapas le soir –, il en va de même pour les desserts. Le chef pâtissier dédié prépare des scones, des cookies, des gâteaux (dont le fameux carrot cake), des barres enrobées de chocolat, des cheesecakes et des tartes aux fruits de saison (comme la tarte à la mangue présentée en photo), mais aussi des desserts à l'assiette sur demande. Le grand gagnant : le divin pain perdu, servi avec des fruits frais et une crème légèrement vanillée.

© CAYO

TORRÉFACTEUR
Café torréfié par leurs soins.

MEILLEURE VENTE CAFÉ SUR PLACE
« Nous avons principalement des buveurs d'espresso dans le quartier, mais les méthodes douces (comme le filtre) avancent bien ; nous sommes en train de convertir les fans d'allongés aux boissons un peu plus complexes. »

MÉTHODE DE PRÉDILECTION
« J'opte toujours pour un café filtre. Il est plus facile de discerner la qualité et les nuances dans un café par cette méthode. L'espresso, en revanche, est plus explosif. »

DES OPTIONS ORIGINALES
Cold brew tonic et espresso tonic

MEILLEURE VENTE SUCRÉE
« Le carrot cake se vend toujours très vite, tout comme les parts de tarte aux fruits de saison. »

Plongeons dans le chocolat chaud !

Quoi de mieux comme boisson réconfortante à déguster au coin du feu ? Un chocolat chaud de chef.fe, peut-être ! Pâtissier·e·s et chocolatier·e·s nous dévoilent leurs conseils et leurs techniques.

texte **Adeline Glibota**

GANACHE, CACAO, PISTOLES OU COPEAUX : TOUR D'HORIZON DES INGRÉDIENTS CHOCOLATÉS

Si les pâtissiers et les chocolatiers ont tous à cœur de proposer un chocolat chaud qui plaise aux petits et aux grands, chacun a pour ce faire une recette et une technique bien à lui. Parmi les tenants d'un procédé classique, **Matthieu Carlin**, chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon, a développé une recette à base de lait, de crème à 35 % de matière grasse et de pistoles de chocolat. Le secret de sa recette réside dans le mélange de chocolat au lait et de chocolat noir, la douceur et la gourmandise du premier contrebalançant la puissance du second.
Philippe Bernachon, de la maison éponyme, pionnière du *bean-to-bar* en France, travaille quant à lui à partir de ganache. Il incorpore ce mélange de chocolat et de crème à du lait chaud, avant d'ajouter de la vanille de Madagascar et de la poudre de cacao puis donne une ébullition. « La ganache apporte de la gourmandise et un peu de gras, tandis que le cacao en poudre donne de l'amertume », explique le chocolatier, qui n'ajoute pas de crème dans sa recette, la ganache en contenant déjà.
Johanna Le Pape, pâtissière et championne du monde des arts sucrés, reprend le principe d'une ganache, mais en version « minute », en versant le liquide chaud sur le chocolat en deux ou trois fois pour ne pas « noyer le chocolat ». « Avec un fouet, il faut faire de petits cercles jusqu'à obtenir un noyau élastique et brillant », détaille-t-elle. Sentant frémir l'intérêt du grand public pour le chocolat chaud « gastronomique », le chocolatier Valrhona a mis au point des copeaux de chocolat (1) qui permettent une incorporation idéale du chocolat dans le liquide. Pistoles de chocolat, copeaux, ganache ou cacao en poudre, quel que soit le produit utilisé, pour **Patrick Roger**, chocolatier Meilleur Ouvrier de France, la réussite d'un chocolat chaud réside avant tout dans la qualité des ingrédients et dans le procédé. « On doit faire bouillir le chocolat chaud sans jamais le faire brûler », explique-t-il.

LE GOÛT AVANT TOUT

Si la majorité des chefs recherchent une forme de consensus pour aboutir à une recette qui plaira au plus grand nombre, **Johanna Le Pape** recommande d'utiliser un chocolat « avec une signature, une belle typicité ». « Si on utilise un chocolat lambda, il ne racontera pas d'histoire », analyse-t-elle. Si elle aime « le côté fort en chocolat », elle recommande cependant de « rester en dessous des 70 %, car c'est moins clivant ». Un avis partagé par **Philippe Bernachon**, qui utilise son chocolat maison à 55 % de cacao : « Avec le chocolat chaud, on recherche de la douceur, pas de l'amertume », estime-t-il.
Le pourcentage de cacao n'est pas le seul critère de sélection du chocolat : les saveurs naturelles sont tout aussi importantes. « Pour un chocolat chaud, je recherche des notes florales et fruitées », nous apprend **Johanna Le Pape**. Une manière d'alléger un produit assez riche. Pour **Patrick Roger**, la digestibilité est d'ailleurs l'une des clés de la réussite. « On doit pouvoir boire un bon chocolat chaud sans s'arrêter ni être écœuré ! », analyse le Meilleur Ouvrier de France, attentif au juste équilibre entre gras et sucre. Pour tirer le meilleur parti de matières premières de

qualité, **Matthieu Carlin** conseille de préparer le chocolat chaud à l'avance pour lui laisser le temps de maturer. « Pour que le chocolat chaud soit bien fait, il faut que le lait, la crème et le chocolat aient eu le temps de s'imprégner et que les saveurs se soient diffusées dans la matière grasse », explique le chef. Avec sa consistance nappante et onctueuse, le chocolat chaud de l'Hôtel de Crillon est « un goûter à lui tout seul », reconnaît-il. Une fois refroidi, ce chocolat prendra une texture crémeuse presque solide, qui se liquéfiera à nouveau en étant réchauffé à la casserole à feu doux.

LE RENOUVEAU DU CHOCOLAT CHAUD

Le chocolat de notre enfance est-il condamné à ne jamais évoluer ? Les chefs se penchent sur la question et proposent des pistes pour twister cette recette phare. **Johanna Le Pape** a tout naturellement mis au point une version végane, avec l'envie de recréer le plaisir de déguster la version classique. Dans sa recette, le lait et la crème sont remplacés par un mélange de lait d'amande et de lait de coco. « Ce mix entre un lait plutôt aqueux [*NDLR : le lait d'amande]* et un lait plutôt onctueux permet d'obtenir le résultat parfait », explique-t-elle. Sans que la noix de coco prenne le pas sur le chocolat en bouche, ce qui serait le cas avec un chocolat chaud 100 % lait de coco.

Pour sa part, **Matthieu Carlin** travaille sur un projet de stand à chocolat chaud devant l'Hôtel de Crillon pour les fêtes de fin d'année. Il y proposera son fameux chocolat décliné en différentes versions, notamment épicées. « La cannelle, la cardamome, la vanille sont des épices douces qui se marient bien avec le chocolat », explique le chef. Il suggère également d'assaisonner le chocolat avec du poivre, pour l'emmener sur un terrain moins convenu. Et pour une version ultra-gourmande, il conseille d'ajouter du praliné au mélange. Enfin, autre manière d'épicer son chocolat, **Johanna Le Pape** propose d'y saupoudrer un superaliment comme le maca, aux notes de noisette.

(1) Copeaux de chocolat Nyangbo 68 %, Valrhona.

LES WORKSHOPS FOU DE PÂTISSERIE

Le 6 octobre, nous avons vécu encore une fois une journée exceptionnelle au cœur de la création pâtissière avec des masterclasses, des dégustations, des visites backstages et de magnifiques rencontres.

AURÉLIEN RIVOIRE
(PAVILLON LEDOYEN ET CHOCOLATERIE ALLÉNO&RIVOIRE, PARIS)

MAXIME FRÉDÉRIC
(HÔTEL CHEVAL BLANC, PARIS)

JULIEN ALVAREZ
(MAISON LADURÉE, PARIS)

9 H AURÉLIEN RIVOIRE,
chef pâtissier de Yannick Alléno, nous accueille au sein du Pavillon Ledoyen. Découverte des lieux, petit-déjeuner 3 étoiles avec des viennoiseries au feuilletage diabolique et des brioches ultra gourmandes.

10 H MASTERCLASS
autour de sa création de guimauve coco et chocolat pour la chocolaterie Alléno & Rivoire.

17 H JULIEN ALVAREZ
Masterclass exceptionnelle autour du Divin, un entremets nougat et framboises ultra gourmand. Un échange passionnant grâce à la générosité de ce chef si talentueux.

13 H PAUSE SALÉE BISTRONOMIQUE CHEZ LIQUIDE,
le restaurant de Jarvis Scott.

Merci à nos chers partenaires : Moules Gobel, Épices Shira, Thé Betjeman & Barton, Balance Kenwood, Microplane, Maison Ladurée, ainsi qu'à notre fournisseur officiel Veuve Clicquot.

* « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération »

15 H MAXIME FRÉDÉRIC
Découverte backstage de l'hôtel avec pour guide Maxime Frédéric, l'exceptionnel chef pâtissier des lieux. Dégustation d'un florilège de ses créations sucrées, pour l'hôtel et ses restaurants, orchestrées avec sa brillante équipe de pâtissiers.

texte **Adeline Glibota**

On fond pour le marron

Valeur refuge dès les premiers frimas, le marron nous accompagne tout au long de la saison hivernale. Découvrez notre sélection pour l'incorporer à vos préparations, ou en format dégustation.

UNE CRÈME DE MARRONS

Cette crème de marrons d'Ardèche, réalisée par la célèbre maison Imbert, viendra napper un mont-blanc ou habiller un fromage blanc. Elle contient de la vanille Bourbon en gousse, qui lui donne une saveur inégalable.

Crème de marrons d'Aubenas®, Imbert, 4,20 € les 350 g.

UNE FARINE DE CHÂTAIGNE

Naturellement sans gluten, cette farine de châtaigne est produite de manière artisanale en Lozère par la Maison Verfeuille. Mélangez-la à de la farine de blé ou bien à de la farine de riz pour une version « gluten free ».

Farine de châtaigne, Verfeuille, 10,55 € les 450 g.

DES MARRONS GLACÉS

Pour les créations à base de marrons glacés, on ne résiste pas à ceux-ci, produits dans le sud de la France par la Confiserie Azuréenne, l'un des derniers fabricants français.

Réglette de 10 marrons glacés, La Confiserie Azuréenne, 24,70 € les 210 g.

UNE ENVIE D'EXOTISME

Alors que l'hiver nous donne des envies d'ailleurs, cette sélection apportera une touche de soleil à vos créations pâtissières.

... EN CONFITURE

Composée comme un cocktail, cette confiture à base d'ananas, de citron vert et de coriandre joue la carte de la fraîcheur avec ses saveurs acidulées et ses notes légèrement anisées. À napper sur une tarte aux fruits.

Confiture ananas citron vert coriandre, Maison Perrotte, 8,50 € les 210 g.

... EN POUDRE

Considérée comme un superaliment, la poudre de fruit du dragon – ou pitaya – s'utilise également comme colorant naturel en finition d'une crème ou sur une pavlova, pour obtenir de jolies nuances roses.

Pitaya rose bio en poudre, Happy Superfoods, 23,90 € les 70 g.

... EN APÉRITIF

On adore cette boisson apéritive à base de rhum blanc agricole, de fruit de la Passion et de vanille de Tahiti. Comparable à du vin en termes de degré d'alcool, vous pouvez la consommer telle quelle ou la détourner dans un sirop d'imbibage.

Apéritif rhum Passion vanille, Fruit du Travail, 32,50 € les 70 cl.

La pompe à l'huile : le dessert de Noël provençal

La pompe à l'huile, parfois appelée fougasse d'Arles, est une brioche traditionnellement réalisée avec de l'huile d'olive. Elle constitue l'un des treize desserts provençaux de Noël, à placer sur la table aux côtés des fruits frais, secs ou confits et des différentes confiseries. Cette galette de forme ovale ou ronde a la particularité de présenter des entailles très marquées. Elle est parfumée à la fleur d'oranger et souvent enrichie de zestes d'orange, dans une combinaison qui se marie à merveille avec les notes fruitées de l'huile d'olive. Selon les traditions, la recette comporte ou non des œufs. Sa préparation ressemble à la réalisation d'une brioche classique, à laquelle on incorpore de l'huile et de l'eau de fleur d'oranger à la fin.

HUILE D'OLIVE AUX AGRUMES

Pour jouer la carte de la fraîcheur, pourquoi ne pas miser sur cette huile d'olive au citron, à l'orange et à la mandarine ? Tous les fruits ont été pressés ensemble, pour mêler les arômes et concentrer les huiles essentielles. Une huile qui fera également mouche en cuisine ou dans la fameuse recette de cake à l'huile d'olive de Pierre Hermé.
Spécialité à base d'olives et grands agrumes, Maison Brémond, 14,50 € les 250 ml.

EAU DE FLEUR D'ORANGER

Originaire de Ligurie (Italie), elle est produite depuis sept générations par une famille qui réalise sur place toutes les étapes, de la cueillette à la distillation. Un produit à utiliser dans des pâtisseries d'inspirations orientale ou levantine, ou dans une salade d'agrumes.
Eau de fleur d'oranger de Ligurie, Épices Shira, 12,50 € les 100 ml.

MARMELADE AUX TROIS AGRUMES

La pompe à l'huile se mariera parfaitement avec cette marmelade au yuzu, citron Meyer et orange produite par Lemon Story, une plantation familiale d'agrumes rares située en Provence. L'atelier de production des confitures, au cœur de l'exploitation, ne travaille que des fruits ultrafrais, pour un résultat incomparable.
Marmelade 3 agrumes, Lemon Story, 9,50 € les 220 g.

Un rhum aux notes gourmandes

Zacapa, la grande maison de rhum originaire du Guatemala, produit ses nectars en altitude, sur des terres où poussent aussi des caféiers. Ils se consomment naturellement à la fin du repas ou en accompagnement d'un dessert à base de café. On pourra également glisser quelques gouttes de cette édition Solera 23, aux notes de fruits secs et de caramel, dans une ganache.
Rhum Zacapa Solera 23, 58,50 € les 70 cl.

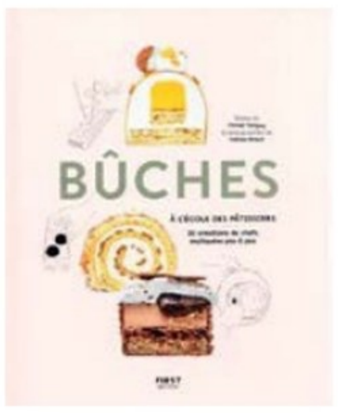
Du turrón à tartiner

Maison espagnole spécialiste du turrón (des nougats souples ou durs dégustés au moment des fêtes), Coloma Garcia décline son produit phare en pâte à tartiner. Idéal sur des crêpes ou à napper au fond d'une pâte sablée.
Pâte à tartiner au turrón, Coloma Garcia Artesanos, 11,10 € les 275 g.

LA BÛCHE

Point final du repas de Noël, la bûche ne se prépare pas sans ses outils !

texte **Séverine Renou**



1

2

3

4

5

6

7

8

1• BÛCHER SES CLASSIQUES

Tout l'art de la bûche avec 20 recettes de grands chefs ***(Bûche, à l'école des pâtissiers* de Michel Tanguy et Fabien Breuil, éditions First, 19,95 €).**

2• GOUTTE QUE GOUTTE

La gouttière est le moule classique pour s'assurer des finitions parfaites **(Gouttière à bûche inox 30 cm, Gobel, 43,45 €).**

3• SANS DOULEUR

En acier inoxydable et sans soudure, cette douille va vous accompagner durant de nombreux Noëls **(Douille à bûche plate, De Buyer, 4 €).**

4• À CROQUER

Un sujet en sucre comestible souriant à l'idée de faire le show sur votre bûche de Noël **(Sujet en sucre Bonhomme de neige, Cerf Dellier, 2,80 €).**

5• DANS LE DÉCOR

Un tapis silicone à placer dans le moule pour habiller votre bûche d'un motif cabosse **(Tapis décor Cabosse, Pavoni, 16,99 €).**

6• JUSQU'AU BOUT

Les amoureux du détail sont comblés par ces moules permettant de finir la bûche avec élégance **(Moule pour embout de bûche forme paon, Meilleur du chef, 9,90 €).**

7• BLANC COMME NEIGE

De quoi créer une bûche toute de blanc vêtue **(Spray velours alimentaire blanc, Velly Spray, 13,50 €).**

8• FONDANT

Un chocolat de couverture blanc pour ravir petits et grands à la dégustation **(Chocolat Ivoire, Valrhona, 10,90 € les 250 g).**

©STUDIO BROOKLYN

3 QUESTIONS À

Laurent Duchêne

Pâtissier formé parmi les étoilés puis Meilleur Ouvrier de France en 1993, il a depuis enchaîné les succès avec l'ouverture de trois boutiques à Paris et à Vincennes. Cette année, sa bûche « Noël aux bougies » met en lumière tout son talent.

COMMENT S'ORGANISER POUR RÉUSSIR SA BÛCHE DE NOËL ?

Je conseille la préparation du biscuit la veille, car il doit avoir le temps de refroidir pour une meilleure manipulation par la suite. En préparant la bûche à l'avance, vous permettez aux arômes de se mélanger. On obtient alors un ensemble plus harmonieux.

QUELS CONSEILS POUR RÉUSSIR SA BÛCHE ?

Tout dépend des recettes, mais avec une base classique, c'est la texture du biscuit qui est importante. Il faut faire cuire son biscuit dans un four assez chaud et surtout enlever la plaque dès la sortie du four pour éviter qu'il continue à cuire et ainsi pouvoir le rouler plus facilement.

QUELLES SONT LES TENDANCES POUR LA BÛCHE DE NOËL ?

Plusieurs tendances se dessinent. On note un retour à la bûche roulée classique, mais on constate aussi un intérêt croissant pour les bûches aux fruits, car elles offrent une fraîcheur intéressante pour alléger le repas de Noël.

Objets de convoitise

Une sélection d'appareils électroménagers et d'ustensiles pour alourdir la hotte du père Noël.

texte **Séverine Renou**

PACK « MES CONFITURES MAISON » PAR BOBOCO

Voici un tout-en-un pour commencer sur de bonnes bases l'apprentissage de la confiture maison. Boboco, spécialiste des bocaux et bouteilles, a conçu un colis comprenant 48 pots à confiture de différentes tailles (de 4 à 30 cl) avec couvercle, un livre de recettes, ainsi que des planches d'étiquettes.

Pour qui ? Celui qui vient d'emménager à la campagne.

Prix indicatif : 67,50 €.

MYCOOK NEXT DE TAURUS

Le petit dernier des robots cuiseurs se distingue des autres en affichant un écran XXL pour une lecture facile des instructions. Son autre atout est la précision, aussi bien pour les températures de 37 à 140 °C en induction que pour le poids à un gramme près, ce qui en fait un véritable allié pour tous les pâtissiers.

Pour qui ? Celui qui est accro aux nouvelles technologies.

Prix indicatif : 1199 €.

COUTEAU MY.D PAR DÉGLON

Grâce au coutelier Déglon, vous pourrez créer en ligne votre couteau personnalisé. L'atelier virtuel « my.D Lab » permet de sélectionner la taille du couteau, la forme de la lame, la forme du manche, l'essence de bois, mais aussi de graver un dessin ou un message particulier.

Pour qui ? Celui qui n'aime pas prêter.

Prix indicatif : à partir de 84 € le couteau chef de 20 cm.

BOUILLOIRE ÉLECTRIQUE EM77 DE STELTON

En 1977 le designer danois Erik Magnussen crée une carafe à eau pour la marque Stelton. Devenue depuis une icône du design, cette carafe se décline dorénavant en bouilloire électrique de 1,5 litre, avec toujours autant de style.

Pour qui ? Celui qui s'entoure de design.

Prix indicatif : 99,95 €.

CHOCOLATE BAR SET DE JEAN-PAUL HÉVIN

Un coffret qui va nous aider à tenir durant les mois d'hiver puisqu'il contient tout ce qu'il faut pour réaliser de délicieux chocolats chauds à la maison. L'ensemble comprend un fouet, un pot en inox d'un litre, une boîte de 400 g de préparation pour boisson chocolatée et une fiche recette, le tout fabriqué en France.

Pour qui ? Celui qui a toujours froid.

Prix indicatif : 69 €.

GRANDE COUPE DE CONSERVATION D'EMILE HENRY

Ils ne sont pas si nombreux que cela les objets aussi utiles que décoratifs ! Voilà pourquoi la grande coupe à fruits d'Emile Henry a tout pour plaire : une partie supérieure en liège pour exposer ses plus beaux fruits sans les abîmer et une partie en céramique pour conserver à l'abri de la lumière oignons ou encore pommes de terre.

Pour qui ? Celui qui lutte contre le gaspillage.

Prix indicatif : 129,90 €.

appétit

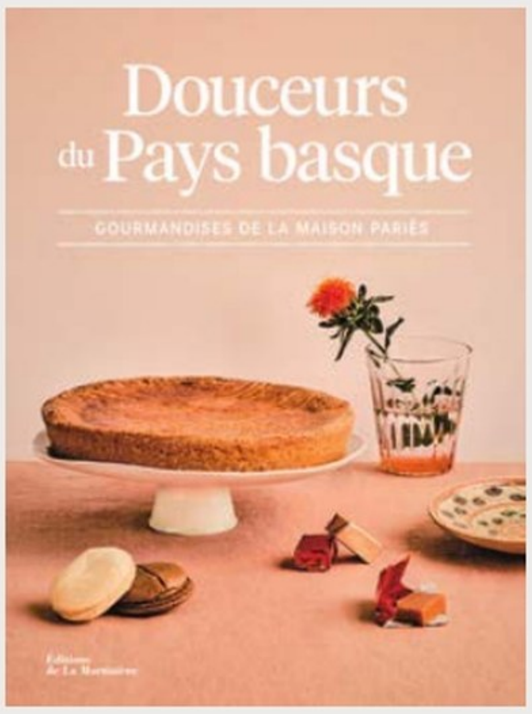
librairie culinaire pas ordinaire

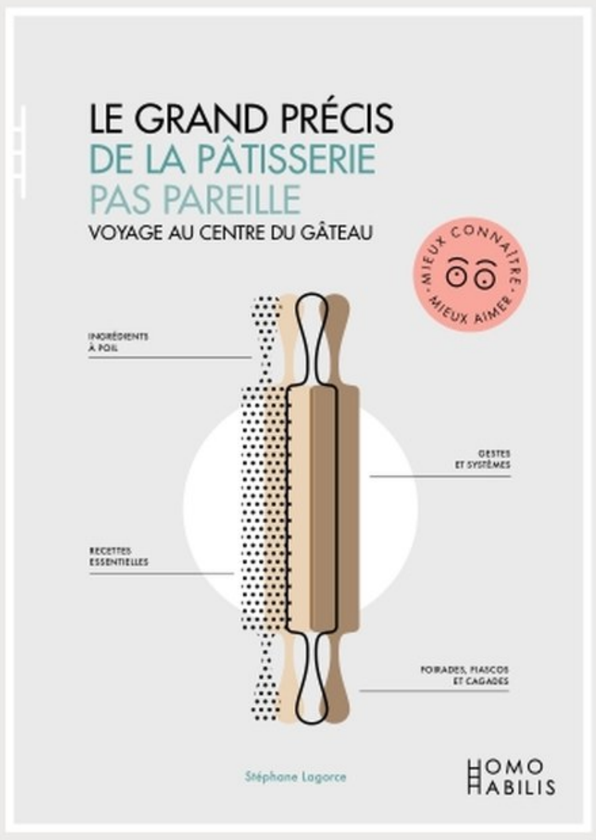
Au cœur de Paris, la librairie Appétit est une caverne d'Ali Baba pour les amateurs d'objets culturels liés à l'univers gourmand. Livres, photos, déco, ustensiles, peintures… tout ce qui touche au beau et au bon y a sa place. Les équipes de cette librairie en liberté vous proposent leur sélection sucrée à dévorer.

INSTITUTION LUZIENNE

Depuis cinq générations, la Maison Pariès est l'un des étendards de la tradition pâtissière et chocolatière du Pays basque. Ce livre nous révèle les secrets pour reproduire les recettes iconiques de gâteaux basques, mouchous, et autres tourons ; et suivre un périple culinaire célébrant la richesse et la diversité d'un terroir sublime. Cerise sur le gâteau basque, les recettes de quelques chefs pâtissiers amoureux de la région, dont Hélène Darroze et Michel Guérard.

***Douceurs du Pays basque, Gourmandises de la Maison Pariès,* de Marie-Catherine de la Roche, photographies Delphine Constantini, éd. de La Martinière, 25 €, parution 21/10/2022.**

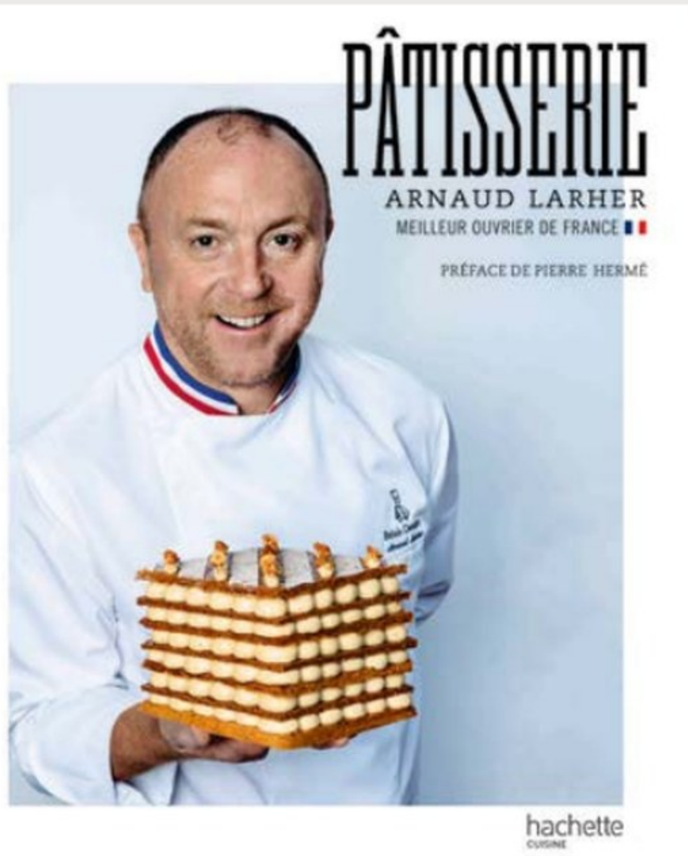




NOUVEAU REGARD

La collection des Grand Précis, série technique destinée aux profanes et aux curieux, accueille un nouveau titre dédié à la pâtisserie. Avec la légèreté de ton et la rigueur scientifique qui caractérisent ces manuels d'un genre nouveau, les gourmands vont pouvoir décrypter la pâtisserie ! Matrices, recettes, gestes, tout est passé au crible pour comprendre les préparations et les réussir. Pour se délecter et voir la pâtisserie sous un nouveau jour, les yeux grands ouverts.

***Le Grand Précis de la pâtisserie pas pareille,* de Stéphane Lagorce, éd. Homo Habilis, 32 €, parution le 21/10/2022.**



ARTISAN INSPIRÉ

Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France qui a fait ses armes au sein de prestigieuses maisons de la capitale, signe son premier livre qu'il souhaite comme le témoignage d'une tradition artisanale et comme un ouvrage de transmission. Destiné aux professionnels et aux amateurs avertis, ce livre de référence est riche de conseils, d'informations pédagogiques et de tours de main en images. Des plus classiques aux plus originales, les recettes emblématiques d'Arnaud Larher, toujours à la recherche de l'accord parfait, témoignent de sa créativité et de son exigence. Un must-have pour les sérial pâtissiers !

***Pâtisserie,* d'Arnaud Larher, préface de Pierre Hermé, éd. Hachette Pratique, 49,95 €, parution 9/11/2022.**

ZINZIN DE SARRASIN

Bertrand Larcher, artisan et fondateur des crêperies à l'enseigne Breizh Café, œuvre pour la renaissance du sarrasin. Cette plante liée au terroir breton relève bien des défis : sa culture est simple et met en valeur les sols les plus pauvres, et elle révèle en cuisine des parfums subtils au goût de noisette. Le chef explore ici son histoire et partage plus de 60 recettes salées et sucrées comme des chips craquantes, des nouilles soba, des madeleines moelleuses au chocolat ou même de la glace au sarrasin. Engagé et savoureux.

***Sarrasin. La renaissance d'une plante vertueuse, sa culture et sa cuisine,* de Bertrand Larcher, photographies Laurent Grandadam, éd. de La Martinière, 25 €, parution 16/09/22.**

PURS BOULANGERS

Les French Bastards ne passent pas inaperçus ! Ce joyeux trio de passionnés, qui a établi son QG à l'allure brooklynienne dans l'Est parisien, s'est lancé pour défi de repenser l'expérience quotidienne de la boulangerie. Leur premier livre à l'esthétique léchée rassemble un best of de leurs recettes : beignets généreusement garnis, babkas toutes rondes et pains perdus, sans oublier les traditionnels croissants, le saint-honoré, le cruffin (hybride fashion entre le croissant et le muffin) ou le pain charbon-sésame. Une boulangerie décomplexée et savoureuse.
***Boulangerie, pâtisserie, Bastarderie,* de The French Bastards, éd. Hachette pratique, 29,95 €, parution 5/10/2022.**

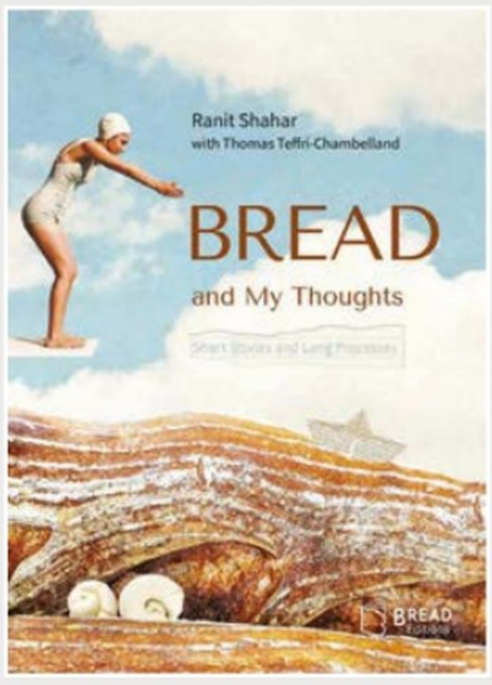
LEVAIN DOUX

Valérie Zanon avait séduit un large public avec son *Guide pas à pas pour apprivoiser le levain*. Mais si on utilise surtout le levain pour faire du pain, son usage en pâtisserie est beaucoup moins connu. Dans ce nouveau titre, l'autrice propose d'utiliser le levain avec gourmandise en tirant parti de tous ses atouts : outre son pouvoir levant, il agit comme un exhausteur de goût, donne du moelleux et enrichit les préparations en bons probiotiques. Une méthode simple et quasi inratable pour réaliser son levain en six jours que l'auteur décline en 40 recettes sucrées. Réconfortant.

***Levain gourmand,* de Valérie Zanon, éd. Alternative, 14,95 €, parution 15/09/2022.**

PASSION PAIN

Un nouvel ouvrage de la maison d'édition fondée par Thomas Teffri-Chambelland, dont l'objet est de diffuser des ouvrages professionnels spécialisés sur la filière blé-pain. Avec sensibilité et humour, il dévoile les secrets de la boulangerie artisanale au levain et s'adresse à ceux qui veulent approfondir les processus du bon pain, maîtriser la fermentation au levain et comprendre ce qui affecte levures, bactéries et enzymes. De quoi élargir ses connaissances grâce à des recettes à base de farines variées et passer de boulanger amateur à professionnel.



***Bread And My Thoughts,* de Ranit Shahar avec Thomas Teffri-Chambelland (en anglais), Bread éditions, 39 €, parution 05/2022.**

À BONNE ÉCOLE

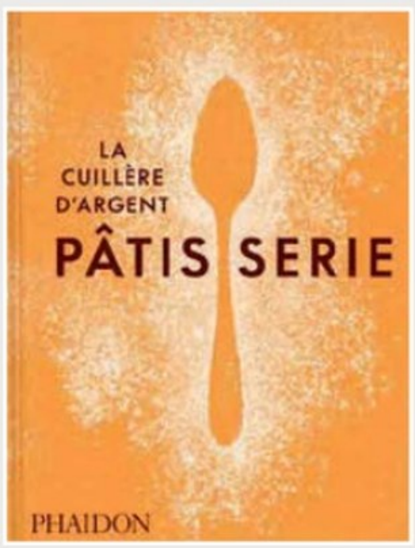
Julien Boutonnet, Meilleur Ouvrier de France, et Julien Gradoz, champion du monde de catering, enseignent ensemble aux étudiants de la mythique École hôtelière de Lausanne. Dans ce livre, ils rassemblent leurs recettes et simplifient leurs propositions pâtissières de manière créative pour s'adresser à tous les gourmets, les passionnés ou les amateurs avertis. Leurs propositions, aussi irrésistibles que simples à réaliser, associent gourmandise et équilibre pour satisfaire les attentes des gourmands d'aujourd'hui. Les jeunes professeurs poussent l'originalité jusqu'à présenter la version salée de pièces classiques de la pâtisserie française.
***La pâtisserie à l'EHL, École hôtelière de Lausanne,* de Julien Boutonnet & Julien Gradoz, éd. Glénat, 39 €, parution 21/09/22.**

FÉERIE ALSACIENNE

Quoi de plus gourmand et de plus joli que de fêter Noël comme en Alsace ? Réjouissons-nous, car l'infatigable duo Felder-Lesecq nous en donne les clés pâtissières dans leur nouvel ouvrage paru aux éditions de La Martinière. Un livre superbe et grâce auquel jolis biscuits, brioches festives ou pains d'épice gourmands seront désormais à la portée de tous. Un ouvrage qui mérite d'être transmis entre générations de pâtissiers du dimanche ; et qui sera ressorti tous les ans avec bonheur au moment des fêtes (retrouvez notre sélection de délicieuses recettes issues de ce livre en page xxxx).
***L'Extraordinaire Noël des Pâtissiers,* de Christophe Felder et Camille Lesecq, textes de Philippe Toinard, photographies de Laurent Rouvrais, 35 €, éd. de La Martinière, parution 28/10/2022.**

COUP DE CUILLÈRE DANS LE DESSERT

Excellente nouvelle : les éditions Phaidon poursuivent les spin-offs de l'ouvrage de légende « La cuillère d'argent » et sortent cet automne un opus consacré à la pâtisserie, et illustré pour la première fois de nombreux pas-à-pas. Des recettes un peu plus élaborées, des photos ultra léchées font de ce livre magnifiquement réalisé un must pour les amateurs de douceurs transalpines ou de pâtisserie tout court. Appétissant.



***La Cuillère d'argent,* collectif, 49,95 €, éd. Phaidon, parution 08/09/2022.**

PÂTISSERIES DE CHEFS·FES

L'étoile plaisir intense

De Pierre Hermé

Et si pour Noël on changeait de la bûche ? Le plus grand des pâtissiers nous livre les secrets d'un entremets de fête, sophistiqué mais accessible, pour finir vos repas de fêtes avec la tête dans les étoiles.

texte **Claire Pichon**
photographies **Natalia Khoroshayeva**

Les années passent et la maison Pierre Hermé prépare toujours les fêtes avec autant de soin, de gourmandise et de créativité. C'est chaque année un enchantement de découvrir les bûches, les calendriers de l'Avent, les galettes, nés de l'imagination fertile de ce pâtissier de génie que le monde nous envie. Et comme il aime proposer le choix le plus vaste possible, il imagine souvent, en plus de sa collection de bûches, des entremets festifs et délicieux. C'est donc lui que nous sommes allés voir pour vous proposer une option de prestige pour vos dîners de fin d'année. Un entremets délicat, intensément chocolaté, tout à fait accessible dans sa réalisation. Il faudra vous y prendre un ou deux jours à l'avance, mais tout est simple à mettre en œuvre, aucune technique spécifique n'est requise, et tout le monde pourra parvenir à un résultat aussi beau que bon.

Attention, il y a une condition : choisir un chocolat de qualité, car c'est pour faire ressortir toutes les nuances d'un cacao d'exception, venu du Bélize, que le grand Pierre Hermé a imaginé cette recette. La maison Valrhona en a fait une couverture remarquablement fruitée et équilibrée, au goût de grué de cacao franc et puissant, tout en restant subtil.

Un véritable hommage au caractère du chocolat noir, ici adouci dans une chantilly onctueuse et le moelleux d'un biscuit amandes doux et réconfortant. Le secret à la dégustation ? Les fines couches de chocolat craquant, qui viennent réjouir les sens à chaque bouchée.

C'est Noël, merci Pierre Hermé !

LES CLÉS DE LA RECETTE

• Ajouter le sucre en trois fois dans le biscuit permet de garder un peu de grain en bouche, car le sucre n'est pas complètement dissous dans les blancs.

• Il est important d'utiliser les blancs montés tout de suite – sinon ils commencent à se figer et quand on les incorpore, ils grainent.

• Dans la ganache, le fait d'incorporer le beurre non fondu permet de garder sa plasticité. Et de donner une meilleure texture finale.

• Au moment de découper l'insert, chauffez la lame du couteau avec un chalumeau ou en la plaçant sous un jet d'eau chaude.

• Si vous n'avez pas de moule étoile, vous pouvez monter l'entremets dans un cercle à entremets recouvert d'une bande de papier guitare.

• Déposez les entremets Étoile sur un plat de présentation et laissez-les décongeler au réfrigérateur. Vous pouvez les conserver pendant deux jours au réfrigérateur.

• Le chocolat n'a pas besoin d'être tempéré pour la coque. À l'inverse, pour les fines feuilles, comme on cherche un côté « cassant », on doit le tempérer.

MASTERCLASS

Lumières de Paris

Entremets étoile plaisir intense

Par Pierre Hermé (Paris)

POUR : **2 ENTREMETS DE 6/8 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **19 MIN**
REPOS : **12 H + 5 H**

MATÉRIEL

2 moules étoile 7 branches (Mokaya) ou 2 cercles

COMPOSITION

- Biscuit moelleux aux amandes
- Praliné feuilleté chocolat noir
- Ganache chocolat Bélize
- Fines feuilles de chocolat Bélize
- Crème chantilly chocolat Bélize
- Coque chocolat Bélize
- Appareil à pulvériser chocolat noir

POUR LA CRÈME CHANTILLY CHOCOLAT BÉLIZE (LA VEILLE)

700 g de crème fraîche liquide (30 % MG)
30 g de sucre en poudre
180 g de couverture Bélize (64 % de cacao Valrhona)
20 g de cacao en pâte extra (100 % de cacao Valrhona)

POUR LE BISCUIT MOELLEUX AUX AMANDES

200 g de blancs d'œufs (environ 6 à 7 blancs)
40 g de sucre en poudre
200 g de sucre glace
200 g d'amandes en poudre
40 g de farine
70 g d'amandes en bâtonnets torréfiées

POUR LE CADRE

4 fines feuilles de chocolat Bélize *(voir encadré)*

POUR LE PRALINÉ FEUILLETÉ CHOCOLAT NOIR

120 g de praliné amande (60 % d'amande Valrhona)
120 g de pâte pure de noisette
60 g de cacao en pâte extra (100 % de cacao)
65 g de Gavottes émiettées
60 g de grué de cacao (Valrhona)
25 g de beurre doux

POUR LA GANACHE CHOCOLAT BÉLIZE

325 g de crème fraîche liquide (30 % MG)
235 g de couverture (Bélize 64 % de cacao Valrhona)
90 g de beurre doux, à température ambiante

POUR LA COQUE CHOCOLAT BÉLIZE

500 g de couverture Bélize (64 % de cacao Valrhona)

POUR LA FINITION

QS de mélange à pulvériser au chocolat noir
50 g de chocolat blanc

A • La crème chantilly chocolat Bélize (la veille)

1. Hachez la couverture et le cacao en pâte, faites fondre au bain-marie.

2. Portez à ébullition la crème avec le sucre et versez en trois fois sur le mélange couverture-cacao en pâte. Mélangez soigneusement au centre entre chaque opération.

3. Mixez au mixeur plongeant puis débarrassez dans un plat à gratin avec un film alimentaire au contact. Stockez au réfrigérateur pendant 12 h avant utilisation.

B • Le biscuit moelleux aux amandes

4. Tamisez les amandes en poudre avec le sucre glace et la farine.

5. Dans le bol du robot muni du fouet, faites monter les blancs en neige en ajoutant petit à petit le sucre en poudre.

6. Retirez le bol du robot et ajoutez le mélange amandes en poudre-sucre glace-farine.

7. Incorporez-le doucement à l'aide d'une Maryse, en soulevant la masse délicatement.

8. Sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier siliconé, posez un cadre de 35 x 20 cm environ. Versez l'appareil à biscuit.

9. À l'aide d'une palette coudée, étalez le biscuit moelleux aux amandes.

10. Parsemez les amandes en bâtonnets torréfiées.

11 Faites cuire au four à 200 °C pendant 19 min ; laissez refroidir avec le cadre. Réservez au réfrigérateur sous film alimentaire.

C • Le praliné feuilleté chocolat noir

12. Faites fondre le cacao en pâte et la pâte de noisettes à 45 °C au four micro-ondes ou au bain-marie pour les assouplir.

13. Mélangez ensemble le praliné amande, la pâte pure de noisette, le cacao en pâte et le beurre fondus.

14. Ajoutez les Gavottes et le grué de cacao. Mélangez et utilisez aussitôt.

15. Sur le cadre de biscuit moelleux aux amandes, étalez le praliné feuilleté chocolat noir et lissez à l'aide d'une palette coudée.

16. Étalez bien régulièrement, puis réservez au réfrigérateur sous film alimentaire en vue du montage.

D • La ganache chocolat Bélize

17. Faites fondre la couverture. Portez la crème à ébullition puis versez-la en trois fois sur la couverture fondue.

18. Mélangez bien entre chaque opération, en partant du centre pour créer un noyau lisse et brillant.

19. Mixez pour lisser la préparation.

20. Incorporez le beurre tempéré et mixez de nouveau pour obtenir une ganache homogène.

21. Débarrassez dans un plat à gratin avec un film alimentaire au contact et laissez refroidir à température ambiante (la ganache doit rester souple).

E • Le cadre de biscuit moelleux et ganache chocolat Bélize

22. Sur le cadre de biscuit et praliné feuilleté, étalez 200 g de ganache chocolat Bélize.

23. Étalez bien régulièrement pour recouvrir toute la plaque.

24. Posez une feuille de chocolat en laissant le plastique pour pouvoir presser avec les doigts (la feuille va se fendre par endroits ce n'est pas grave). Retirez le plastique.

25. Étalez de nouveau 200 g de ganache chocolat Bélize.

26. Posez une autre feuille de chocolat en laissant le plastique au-dessus et pressez avec les doigts. Congelez en vue de la découpe. Retirez la feuille plastique avant utilisation.

27. À l'aide d'un chablon en carton, tracez le contour de la forme choisie (ici une étoile, vous pouvez en faire au moins deux de 15 cm dans la plaque).

28. Découpez, puis stockez au congélateur en vue du montage.

F • Le cadre de chocolat ganache

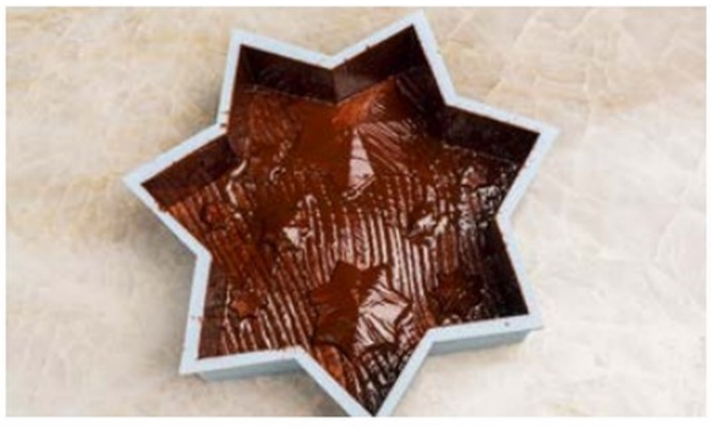
29. Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier siliconé et d'un cadre 35 x 20 cm, posez une feuille de chocolat Bélize ; étalez 200 g de ganache chocolat.

30. Posez par-dessus la dernière feuille de chocolat Bélize (laissant la feuille plastique au-dessus). À l'aide de la spatule, tassez légèrement puis retirez la feuille plastique. Congelez en vue de la découpe.

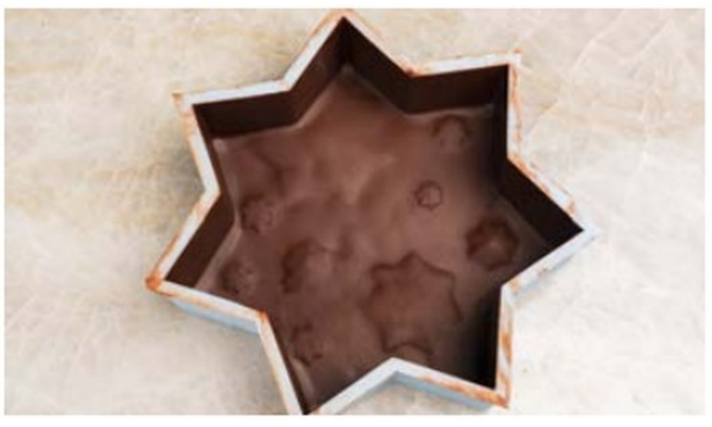
31. À l'aide du chablon, détaillez une étoile de 15 cm par entremets. Stockez au congélateur en vue du montage.

G • Pour la coque chocolat Bélize

32. Faites fondre votre couverture à 36 °C, puis passez une première couche de chocolat au pinceau.



33. Assurez-vous que la couverture est bien présente sur toute la surface sinon, au démoulage, la crème chantilly deviendra apparente. Laissez refroidir complètement.



34. Versez du chocolat à 36 °C au tiers puis retournez le moule et laissez égoutter pour créer une deuxième couche bien épaisse et couvrante. Retournez le moule sur une grille puis ébarbez avec une petite spatule avant que le chocolat ne cristallise. Faites refroidir.

H • Le montage

35. Faites monter la crème chantilly en la laissant souple.

36. Garnissez chaque moule de 300 g de crème chantilly chocolat en insistant bien sur les angles de l'étoile pour éviter les bulles d'air.

37. Tapissez entièrement le moule.

38. Déposez l'insert étoile de plaque chocolat Bélize et ganache chocolat Bélize. Pochez 180 g de crème chantilly chocolat.

39. Déposez l'insert étoile de biscuit aux amandes, praliné feuilleté chocolat noir, fine feuille de chocolat Bélize et ganache chocolat Bélize. Congelez pendant 5 h.

40. Au moment du démoulage, prenez soin de bien décoller les pointes du moule étoile avant de retirer le moule silicone.

I • La finition

41. Versez l'appareil à pulvériser chocolat noir dans le récipient du pistolet ; pulvérisez sur les étoiles tout juste sorties du congélateur pour obtenir un beau « velours » bien fin.

42. À l'aide d'un cornet, garnissez quelques étoiles de chocolat blanc juste fondu.

LES FINES FEUILLES DE CHOCOLAT NOIR BÉLIZE

Sur 4 feuilles plastique de 35 x 20 cm, étalez régulièrement 115 g (à chaque fois) de couverture Bélize 64 % de cacao Valrhona au point. Recouvrez d'une feuille de papier siliconé puis d'une plaque pour éviter que le chocolat ne se déforme, et stockez au réfrigérateur.

La clémentine

La clémentine illumine les fins de repas et les paniers de fruits d'hiver. Sa grande fraîcheur, sa légère acidité et son goût sucré sont toujours les bienvenus.

texte **Matthieu Aussudre**

Ses origines

Née du croisement entre l'orange et la mandarine, la clémentine est souvent confondue avec cette dernière, alors qu'elle est pourtant plus petite, plus facile à éplucher et ne contient pas ou peu de pépins. Elle porte le nom de son créateur, le frère Clément, qui dirigeait les vergers de l'orphelinat de Misserghin en Algérie, où la clémentine vit le jour en 1902. Son succès fut immédiat et elle se diffusa dans plusieurs autres contrées de la Méditerranée.

Ses variétés

Quatrième fruit le plus consommé en France, la clémentine comprend de nombreuses variétés et a subi de multiples hybridations. La plus célèbre étant la clemenvilla, obtenue en croisant la clémentine et le tangelo, et qui envahit les étals des supermarchés chaque hiver. À la fois fruit de grande consommation et de fête, la clémentine brille pour tout le monde en cette fin d'année.

Sa production

En France, c'est sur l'Île de Beauté que la clémentine a trouvé le terroir nécessaire pour s'épanouir. Poussant dans les vergers de la plaine orientale de l'île, la clémentine de Corse a obtenu en 2007 une Indication géographique protégée. Constituant la grande majorité de la production française, elle est reconnaissable à ses petites feuilles qui sont laissées sur le fruit et qui garantissent sa fraîcheur. Avec sa peau lisse et brillante, et sa pulpe parfumée, sucrée et acidulée, la clémentine corse a conquis un public très large. Environ 30 000 tonnes sont produites chaque année, avec un début de récolte dès les premiers jours de novembre et se terminant début janvier.

Brioche Balthazar

Par Christophe Felder (Les pÂtissiers, Mutzig)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 122

©LAURENT FAU

RECETTE FACILE

©LAURENT FAU

LA CLÉMENTINE DE

Christophe Felder

Véritable amoureux de la clémentine, Christophe Felder la décline chaque saison en plusieurs recettes dans l'offre des pÂtissiers, la pâtisserie qu'il tient avec Camille Lesecq à Mutzig en Alsace. La brioche Balthazar est un de ses classiques de la fin de l'année et de l'Épiphanie. Elle est extraite du livre *Galettes*, publié aux éditions de la Martinière qui s'apprêtent par ailleurs à sortir le nouveau livre de Christophe Felder : *L'Extraordinaire Noël des pâtissiers*.

Le goût de l'enfance

« Quand la clémentine de Corse a été lancée il y a quinze ans, on m'a demandé de créer pas mal de recettes autour de ce fruit. C'est notamment à ce moment-là que j'ai créé la galette clémentine qui est un de mes produits phares aujourd'hui. J'ai toujours aimé ce fruit, cela remonte à l'enfance. Mon père était boulanger et il effectuait des tournées dans les villages. Il vendait parfois des fruits, et rapportait à la maison les invendus. J'ai le souvenir de me régaler de six ou sept clémentines le soir, que l'on prenait directement dans la cagette. Une habitude de mon enfance qui m'est restée aujourd'hui. »

Le choix du fruit

« Je n'utilise que des clémentines corses. Mais c'est un produit fragile, il faut être attentif lorsqu'on les choisit. Il faut les prendre bien orange, bien fermes et pas trop grosses. Ensuite, il faut impérativement les goûter, car dans une même cagette, la qualité peut être assez aléatoire. Il suffit d'en goûter deux ou trois quartiers, et s'assurer qu'elles sont suffisamment sucrées. »

Bonne à marier

« La clémentine a cette chance de bien pouvoir s'accorder à des produits emblématiques de la fin de l'année comme le marron sous toutes ses formes, la cannelle ou bien sûr l'amande. Elle fonctionne très bien également avec le thé, notamment le Darjeeling, car ce sont deux produits aux goûts pas trop puissants, pas trop acides, assez doux et reconnaissables. Le yuzu en petite touche souligne bien la clémentine également, tout comme le fruit de la Passion sous forme de crème pâtissière, à servir avec de la compote de clémentines. »

À même la peau

« Le zeste de la mandarine est plus intéressant que celui de la clémentine, il a beaucoup plus de goût. En revanche, on peut utiliser toute la peau de la clémentine, à condition de la travailler. Personnellement, j'aime l'utiliser brute, avec la peau, pour en faire des compotes, des confitures. Mais je la veux sans amertume, alors je n'hésite pas à la blanchir deux à trois heures, et de changer l'eau deux ou trois fois, avant de la faire confire. À la fin on ne garde que son côté doux et acidulé, j'adore ça. »

©JULIEN PERRINET

Le finger mont-blanc clémentine

Par Julien Perrinet (Grand Hyatt Taipei, Taïwan)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 124

©LAURENT FAU

Chouchou clémentine

Par Damien Moutarlier (Suisse)

RECETTE FACILE

POUR :
ENVIRON 40 CHOUX

POUR LE CRAQUELIN AUX ZESTES DE CLÉMENTINE

- **50 g** de beurre
- **62,5 g** de sucre cassonade
- **62,5 g** de farine
- **½** gousse de vanille
- **½** clémentine zestée

POUR LA PÂTE À CHOUX

- **250 g** de lait
- **5 g** de sel
- **5 g** de sucre
- **100 g** de beurre
- **210 g** d'œufs
- **150 g** de farine

POUR LA CRÈME ANGLAISE AU SPÉCULOOS

- **500 g** de crème
- **100 g** de jaunes d'œufs
- **100 g** de sucre
- **15 g** d'épices spéculoos
- **7 g** de gélatine

POUR LE CONFIT DE CLÉMENTINE

- **200 g** de clémentines pelées
- **30 g** de glucose
- **45 g** de sucre
- **5 g** de pectine NH
- **½** citron pressé

POUR LE MONTAGE

- **500 g** de mascarpone

LE CRAQUELIN AUX ZESTES DE CLÉMENTINE

✤Faites un mélange homogène avec tous les ingrédients et étalez-le finement entre deux papiers de cuisson. Réservez au réfrigérateur.

LA PÂTE À CHOUX

✤Faites chauffer le lait, le sel, le sucre, le beurre. Hors du feu, ajoutez la farine, desséchez puis incorporez les œufs au fur et à mesure.
✤Dressez des choux de 6 cm de diamètre à la poche à douille n° 12, puis posez un craquelin et cuisez à 180 °C.

LA CRÈME ANGLAISE AU SPÉCULOOS

✤Mélangez les épices, le sucre avec les jaunes, portez à ébullition la crème, versez-la sur le mélange, remettez dans la casserole et cuisez à 85 °C. Ajoutez la gélatine, réservez au frais.

LE CONFIT DE CLÉMENTINE

✤Chauffez les clémentines, le jus de citron, le sucre et le glucose. Ajoutez la pectine à 40 °C et faites bouillir, puis réservez au frais.

LE MONTAGE

✤Montez la crème spéculoos avec 500 g de mascarpone au batteur. Coupez le chou en deux, dressez la crème au spéculoos en rosace et incorporez le confit au centre. Remettez le chapeau.

©MARIE REBUFFAT

Tartelette clémentine 4 épices

Par Marie Rebuffat (Marseille)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 123

©HUGO & VCTOR

Bûche praliné-clémentine

Par Hugues Pouget (Hugo & Victor, Paris)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 122

Notre numéro hors-série spécial boulangerie
plus de 60 recettes - 9,90€

EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

POUR LE TROUVER CONSULTEZ : WWW.TROUVERLAPRESSE.COM

Le kouglof calisson
Par Titouan Claudet (The Woodward, Genève)

Le jeune prodige de la pâtisserie fait le bonheur des réseaux avec ses viennoiseries spectaculaires. Il nous dévoile la recette de son kouglof calisson, mariage réussi entre la tradition alsacienne et la pâtisserie contemporaine.

texte **Adeline Glibota**
photographies **Thomas Dhellemmes**

Titouan Claudet est passionné de longue date par la viennoiserie : « Je trouve le feuilletage fascinant », explique celui qui, depuis ses débuts en haute gastronomie, a toujours cherché à se perfectionner en la matière. Sensible à la saisonnalité et aux produits locaux, le désormais chef pâtissier du Woodward Geneva (Suisse) a réalisé de nombreux tests sur la farine et le beurre depuis sa prise de poste. L'objectif? Obtenir un résultat à la hauteur de ses exigences et travailler autant que possible avec des produits « 100 % suisses et toujours de très bonne qualité ». La période du Covid a été pour lui l'occasion de continuer à progresser – à la maison cette fois – sans laminoir ni chambre de pousse. Il a partagé ses nombreux essais sur les réseaux sociaux et a tissé des liens forts avec ses abonnés. « Les gens avaient vraiment envie de refaire les recettes à la maison et me demandaient des conseils », se remémore-t-il. C'est dans ce contexte qu'il a créé le kouglof calisson, dont il nous révèle les secrets. Pour revisiter le grand classique alsacien, le chef a opté pour une forme ovale radicalement différente du traditionnel moule cannelé. Il y met à l'honneur les amandes, qui tapissent le dessus de la brioche et apportent une saveur toastée et de la mâche. Les fruits secs sont recouverts d'une opaline qui contribue au jeu de textures par son craquant et offre un rendu très brillant.

Mais si Titouan Claudet est devenu un expert en viennoiserie, il s'épanouit dans la polyvalence qu'offre son poste de chef pâtissier. À Genève, il joue une partition complète, des desserts à l'assiette au chocolat en passant par le tea time et le sucre soufflé. Sans oublier sa signature : la corbeille de viennoiseries du petit déjeuner.

Le kouglof calisson

Par Titouan Claudet (The Woodward, Genève)

RECETTE FACILE

POUR **2 KOUGLOFS DE 2/3 PARTS**

PRÉPARATION **3 H 30**

REPOS **48 H**

CUISSON **35 MIN**

POUR LES RAISINS MACÉRÉS (48 H AVANT)

- **70 g** de raisins secs blonds
- **70 g** de raisins secs bruns
- **20 g** d'eau
- **80 g** de kirsch
- **1** gousse de vanille de Madagascar
- **40 g** de sucre semoule

POUR LA PÂTE À BRIOCHE (24 H AVANT)

- **130 g** de farine T45
- **4 g** de levure de boulanger
- **50 g** de lait
- **40 g** d'œufs entiers
- **25 g** de sucre semoule
- **60 g** de beurre de tourage
- **2 g** de sel fin

POUR L'OPALINE

- **250 g** de fondant
- **200 g** de sirop de glucose
- **2 g** de fleur de sel
- **10 g** de beurre doux

POUR LE MONTAGE

- **150 g** d'amandes avec peau

A • Les raisins macérés (48 h avant)

1. Versez l'eau, le kirsch et le sucre dans une casserole. Grattez une gousse de vanille, incorporez les grains et mettez la gousse entière dans la casserole.

2. Donnez une ébullition. Mettez les raisins dans le sirop et laissez reposer 24 h au réfrigérateur.

B • Pâte à brioche (24 h avant)

3. Versez les liquides (œufs et lait) dans la cuve du batteur.

4. Ajoutez les poudres : farine, sel, sucre, levure en prenant garde à bien séparer la levure des autres ingrédients.

5. Commencez le pétrissage avec le crochet, qui va durer environ 7 min au total. Au bout de 2 min, cornez pour favoriser l'homogénéité.

6. Continuez le pétrissage, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. La pâte ne doit pas être lisse à ce stade.

7. Ajoutez le beurre.

8. Recommencez à pétrir et cornez la pâte de temps en temps pour qu'elle soit bien homogène. Arrêtez le pétrissage quand la pâte est homogène, au bout de 7 min environ. Le réseau glutineux est formé.

9. Incorporez les raisins secs, préalablement égouttés. Pétrissez juste le temps d'incorporer les raisins, pendant 1 min environ.

10. Mettez la pâte au réfrigérateur pendant 12 h : la pâte à brioche aura le temps de s'imprégner du parfum des raisins.

C • L'opaline (24 h avant)

11. Versez le glucose et le fondant dans la casserole. Faites fondre à feu vif, portez à ébullition sans jamais mélanger : le mélange va se transformer en sirop.

12. Poursuivez la cuisson jusqu'à caramélisation. Le mélange doit atteindre à 180 °C. Ajoutez le beurre et la fleur de sel, sans mélanger.

13. Débarrassez le caramel dans un récipient que vous aurez préparé au préalable : un bac chemisé avec une feuille de papier cuisson (ou idéalement un Silpat sur une plaque).

14. Après refroidissement, cassez grossièrement l'opaline (avec un rouleau à pâtisserie par exemple).

15. Mixez l'opaline à l'aide d'un robot. Vous obtenez une poudre très fine.

D• Le jour J

16. Disposez les amandes en commençant par les parois extérieures du moule.

17. Sortez la pâte du réfrigérateur et détaillez-la selon le nombre de moules prévus. Dégazez chaque pâton en écrasant avec la paume de la main.

18. Roulez la pâte en un boudin en rabattant le dessus.

19. Façonnez la pâte en lui donnant une forme ovale.

20. Disposez la pâte dans le moule, en mettant la partie lisse sur les amandes et la clef (la soudure) visible sur le dessus.

21. Appuyez avec le bout de vos doigts sur la pâte pour que les amandes y adhèrent bien.

22. Mettez en pousse pendant 1 h 30 à 2 h ; idéalement, l'enceinte doit être à 27 °C.

23. La pâte doit avoir doublé de volume.

24. Quand la pâte a poussé, disposez un Silpain ou un Silpat sur le moule. Faites cuire dans un four ventilé à 170 °C pendant 35 min environ.

25. Les kouglofs sont bien dorés.

26. Dès leur sortie du four, saupoudrez les kouglofs d'opaline à l'aide d'une passette ou d'un tamis.

27. Les kouglofs sont recouverts d'une couche épaisse d'opaline.

28. Passez les kouglofs au four pendant 1 min à 180 °C, juste le temps de faire fondre l'opaline.

LES CONSEILS DE TITOUAN CLAUDET

- Dans la recette, Titouan Claudet utilise un moule Silikomart SF 218 (conçu par Christophe Michalak). Vous pouvez le remplacer par un moule à cake classique.
- Pour remplacer une chambre de pousse utilisée par les professionnels, mettez la pâte dans un four éteint avec une casserole d'eau préalablement chauffée.
- Conservez l'opaline dans un récipient hermétique, à l'abri de l'humidité. Elle peut se conserver ainsi pendant longtemps.
- Avec la même recette, vous pouvez réaliser un gros kouglof dans un moule traditionnel.
- Pour varier la recette, vous pouvez incorporer des pépites de chocolat à la place des raisins, ou des oranges confites dans un esprit panettone.

Mori Yoshida
Un prince à Paris

Technique imparable, précision laser et grâce inimitable, il donne à ses gâteaux une poésie toute personnelle. Son premier livre, magnifique ouvrage, sort cet automne aux éditions du Chêne. L'exceptionnelle beauté de sa pâtisserie y est magnifiquement représentée, un véritable hommage à son travail qui fait l'admiration des plus grands et le délice des gourmands.

recettes **Mori Yoshida** texte **Ryoko Sekiguchi**
photographies **Caroline Faccioli** propos recueillis par **Eugénie Pont**

Millefeuille noisette

Par Mori Yoshida (Paris)

Depuis toujours, la noisette est l'un de mes ingrédients favoris. J'aime son goût profond, et en arrivant en France, j'ai tout de suite repéré différentes pâtisseries à la noisette fortes en goût. Encouragé par cette découverte, j'ai décidé de créer un millefeuille à base d'une crème proche de celle du paris-brest, aussi dense que riche, qui s'équilibre grâce à la légèreté du feuilletage inversé. J'ai choisi le praliné noisette, car il apporte une touche croquante et complète le feuilletage, déjà croustillant.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 120

Paris-brest au sésame noir

Par Mori Yoshida (Paris)

Ce gâteau est né pour répondre à une demande de l'ambassade du Japon en France, qui souhaitait un dessert qui mettrait un ingrédient japonais à l'honneur. Et comme je savais que l'alliance du praliné et du sésame fonctionnait bien, j'ai voulu les associer à cette occasion dans un paris-brest. À vrai dire, le sésame seul ne possède pas une réelle étendue gustative ; c'est la saveur du praliné qui met son parfum en valeur. J'avais entendu dire que les aliments de couleur noire ne plaisaient pas aux Français. Mais à ma grande surprise, il est devenu l'un des gâteaux les plus demandés au cours de la période où nous avons proposé des pâtisseries « d'influence japonaise » dans notre boutique.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 121

4 QUESTIONS À

Mori Yoshida

FOU DE PÂTISSERIE : C'EST VOTRE PREMIER LIVRE, QU'EST-CE QUI VOUS A DÉCIDÉ À L'ÉCRIRE ?

Mori Yoshida : Cette année étant la dixième depuis l'ouverture de ma boutique à Paris, je voulais donner forme à ma philosophie concernant la pâtisserie.

FDP : QU'EST-CE QUI VOUS A PARU LE PLUS DIFFICILE DANS L'ÉLABORATION DE CE LIVRE ?

MY : Je confectionne d'habitude les gâteaux en grande quantité pour la boutique. Il m'a donc été difficile d'ajuster les grammages des recettes en plus petites quantités afin que les lecteurs les réussissent à la maison.

FDP : COMMENT AVEZ-VOUS SÉLECTIONNÉ LES RECETTES ?

MY : J'ai choisi pour la plupart les gâteaux que je réalise actuellement. Cependant, j'ai aussi sélectionné de bons gâteaux du monde entier que je faisais au Japon dans ma boutique et dans l'hôtel où je travaillais, car je ne voulais pas limiter mes choix uniquement à la pâtisserie française.

FDP : POUR VOUS, QU'EST-CE QU'UN BON GÂTEAU ?

MY : Parfois on me dit que les gâteaux de Mori Yoshida sont peu sucrés et légers. Toutefois, j'ose préciser qu'en réalité, j'utilise suffisamment de sucre pour mettre le goût des ingrédients en avant, et de beurre pour rehausser le parfum. L'importance, c'est de comprendre la qualité des ingrédients et d'avoir un bon résultat. À mon avis, il n'y a pas de frontière pour la pâtisserie ; le bon gâteau fait toujours sourire les gens.

Vertige

Par Mori Yoshida (Paris)

RECETTE FACILE

Le mariage du chocolat, du zeste de citron vert et de la cardamome verte m'est apparu presque comme une évidence. L'idée de départ était de réaliser une terrine de chocolat en privilégiant le chocolat péruvien qui possède un arôme aigu. Puis, après plusieurs essais, j'ai ajouté le citron vert, dont le parfum monte verticalement. Mais, toujours insatisfait, je voulais apporter un parfum qui puisse s'étendre un peu plus en bouche. Et c'est à la maison, en préparant un curry, que j'ai remarqué que la cardamome verte pouvait contrebalancer le goût riche du chocolat en raison de son parfum similaire à celui des agrumes. J'ai nommé ce gâteau en référence à cette association de goût idéale. Chaque bouchée est faite pour apprécier les allers et retours de plusieurs parfums.

POUR : **6 PARTS** | PRÉPARATION : **30 MIN** | REPOS : **12 H + 4 H 30** | CUISSON : **25 MIN**

MATÉRIEL

- **1** thermomètre de cuisson
- **1** chinois
- **1** moule à cake de L 16 cm × l 8 cm × H 7 cm

POUR L'APPAREIL (LA VEILLE)

- **126 g** d'œufs entiers
- • le zeste râpé de ½ citron vert
- **½** capsule de cardamome verte
- **164 g** de chocolat noir Andoa 70 % de Valrhona®
- **126 g** de beurre
- **76 g** de sucre semoule

POUR LA FINITION

- **QS** de poudre de cacao

L'APPAREIL (LA VEILLE)

✤ Dans un bol, mélangez les œufs, le zeste râpé du citron vert et la cardamome réduite en poudre avec un pilon. Mélangez légèrement. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur toute la nuit.

LA CUISSON

✤ Le lendemain, faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie jusqu'à ce que le mélange atteigne 50 °C.

✤ Sortez la préparation de la veille du réfrigérateur et incorporez-y le sucre. Faites chauffer au bain-marie jusqu'à ce que le mélange atteigne également 50 °C. Versez le mélange chaud dans le bol où se trouve le chocolat en le passant à travers un chinois. Émulsionnez bien.

✤ Tapissez le moule à cake de papier cuisson et déposez 450 g de la préparation dedans. Faites cuire au bain-marie, dans un four préchauffé à 160 °C, pendant 25 min. Sortez le moule du bain-marie et laissez refroidir à température ambiante pendant 30 min avant de le placer au réfrigérateur pendant 3 ou 4 h.

LA FINITION

✤ Démoulez le gâteau. À l'aide d'une passette, poudrez le dessus du gâteau d'un voile de cacao.

NOTE : laissez reposer les œufs avec le zeste râpé et la cardamome une nuit entière pour qu'ils s'imprègnent de leurs arômes.

Mont-blanc

Par Mori Yoshida (Paris)

Il va sans dire qu'ici le goût du marron est roi. La forme de ce mont-blanc a été décidée non pour obtenir un visuel « iconique », mais par souci du goût. Lorsqu'on réfléchit à l'équilibre entre la crème de marrons et la pâte filo, il paraît évident d'augmenter la quantité de crème, d'où cette partie extérieure en volume. Ici, c'est le goût qui amène la forme. Toutefois, la consistance de la pâte filo est très importante, car elle permet de maintenir la texture du mont-blanc jusqu'au soir, contrairement aux autres pâtes qui s'humidifient trop rapidement et forcent le client à le manger immédiatement.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 120

Gâteaux de Mori Yoshida, avec la collaboration de Ryoko Sekiguchi, photographe Caroline Faccioli, éd. du Chêne.

Mille-crêpe

Par Mori Yoshida (Paris)

RECETTE FACILE

Il est intéressant de constater que la crêpe, née en Bretagne, a voyagé jusqu'au Japon et y a pris la forme du mille-crêpe, avant de repartir vers d'autres pays asiatiques. Mine de rien, ce gâteau semble avoir déjà plus de quarante ans d'existence. C'est un enfant voyageur né de deux pays, la France et le Japon. La texture onctueuse de la crème diplomate et la douceur de la pâte à crêpes lui donnent tout son charme. Certes, cela demande un peu de temps, mais une poêle suffit pour préparer ce gâteau. En outre, les Français étant accoutumés à faire des crêpes, cette recette ne devrait pas être très difficile à réaliser pour eux. Faites comme d'habitude !

POUR :	PRÉPARATION :	REPOS :	CUISSON :
10 PARTS	**1 H**	**6 H**	**50 MIN**

MATÉRIEL

- **1** poêle de Ø 24 cm
- **1** robot pâtissier

POUR LA PÂTE À CRÊPES

- **220 g** d'œufs entiers
- **61 g** de sucre semoule
- **109 g** de farine T45
- **36 g** de beurre
- **220 g** de lait

POUR LA CRÈME FOUETTÉE

- **160 g** de crème liquide à 35 %
- **16 g** de mascarpone
- **14 g** de sucre semoule

POUR LA CRÈME DIPLOMATE

- **634 g** de crème pâtissière (voir recette dans la recette du paris-brest au sésame noir)
- **190 g** de crème fouettée

POUR LA FINITION

Sucre neige décor (en magasins spécialisés)

LA PÂTE À CRÊPES

✤Mélangez les œufs entiers avec le sucre.

✤Tamisez la farine dans un récipient. Ajoutez-y d'abord un quart du mélange œufs-sucre et fouettez. Puis ajoutez le reste sans cesser de fouetter. Ajoutez le beurre fondu et mélangez bien. Incorporez lentement le lait à température ambiante. Filmez et placez au moins 3 h au réfrigérateur.

✤Faites chauffer la poêle. Mettez un peu d'huile dans une petite assiette. Trempez légèrement un papier absorbant et passez-le sur la poêle. À l'aide d'une louche, versez juste ce qu'il faut de pâte pour recouvrir la poêle d'une fine couche. Lorsque les bords commencent à dorer, retournez la crêpe et laissez-la cuire 10 secondes. Réservez sur une grille. Faites cuire ainsi 10 crêpes.

LA CRÈME FOUETTÉE

✤Dans la cuve du robot muni du fouet, mélangez la crème, le mascarpone bien froids et le sucre. Montez la crème à vitesse rapide jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

LA CRÈME DIPLOMATE

✤Assouplissez légèrement la crème pâtissière au fouet. Ajoutez-y la crème fouettée et incorporez le tout délicatement à la Maryse.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✤Déposez 90 g de crème diplomate sur une crêpe, étalez-la uniformément en partant du centre vers l'extérieur et en vous arrêtant à 1 cm du bord. Superposez une autre crêpe et répétez l'opération. Faites de même avec les autres crêpes. Lorsque vous avez superposé la dixième crêpe, réservez pendant 3 h au réfrigérateur. Au moment de servir, coupez le gâteau en 10 parts égales et saupoudrez le tour d'un voile de sucre neige.

Chocolat pure origine, tuile Oabika, agastache cristallisée

De Maxime Maniez (Fleur de Loire, Blois)

Le tout nouveau restaurant gastronomique et hôtel de luxe de Christophe Hay propose une offre sucrée complète sous la direction de ce jeune pâtissier inspiré. Gros plan sur une pâtisserie vertueuse, intelligente et raisonnée.

texte **Raphaële Marchal**

©ALEXANDRE MOULARD

©DR

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 118

©FLEUR DE LOIRE

MAXIME MANIEZ, DE NATURE À PÂTISSER

Il a énormément appris auprès de Jean-Yves Tartarin, boulanger-pâtissier, frère du chef doublement étoilé Jean-Luc Tartarin. Il lui a donné une véritable vision de ce qu'est la pâtisserie de luxe, de la façon de gérer une entreprise et manager une équipe. Et puis Maxime a rencontré celui qui pour lui encore aujourd'hui est le meilleur chef pâtissier, à la fois humainement et professionnellement : Benoît Couvrand ! Son poste de commis chez Cyril Lignac lui a appris l'organisation, la gestion et le travail bien fait, tout cela malgré des quantités qui ne cessaient d'augmenter.

UN LONG VOYAGE EN ASIE

Maxime s'est envolé ensuite pour Shanghai, en tant que chef pâtissier du premier Park Hyatt là-bas. Cette nouvelle structure fut une aventure inédite pour celui qui n'avait alors connu que la boutique... La viennoiserie, les petits déjeuners, la restauration, l'événementiel, il a touché à tout ! Puis Maxime fit la connaissance du talentueux chef cuisinier Yannick Alléno ! Il passa quatre années merveilleuses à ses côtés à Séoul. Après huit ans hors de France, il quitta la Corée et rentra au Mans. Juste à côté de chez lui, il fut tout de suite intrigué par l'énorme projet de Christophe Hay, qui transformait son restaurant gastronomique en un hôtel avec spa, potager, et une véritable proposition.

HUIT ANS AU BOUT DU MONDE... ET UN RETOUR DANS LA LOIRE, À PÂTISSER DANS UN TERRITOIRE RESTREINT

La pâtisserie de Maxime Maniez a inévitablement changé lorsqu'il a rejoint le chef Hay, d'une part parce qu'en Asie il ne travaillait pas les mêmes produits ni les mêmes saisons, mais aussi parce qu'il a dû se réadapter à la philosophie du chef de faire de l'ultra local en défendant les fermiers des environs . « On commence toujours par regarder ce qu'on a au jardin avant de créer : on joue avec les poivres, les herbes, les fruits et légumes disponibles, et c'est finalement ça, la liberté », raconte-t-il. Les chefs communiquent énormément, ils peuvent changer un dessert du jour au lendemain, et Maxime se délecte de pouvoir laisser autant vibrer sa fibre artistique.

« Il faut faire plaisir aux gens, ils ne viennent pas pour prendre une leçon, mais pour vivre quelque chose »

ET UN DESSERT AU CHOCOLAT, DANS TOUT ÇA ?

La question s'est évidemment posée entre les deux chefs, mais il était important pour eux que leur engagement n'empiète pas sur la gourmandise. « Un dessert au chocolat, c'est un incontournable, il faut faire plaisir aux gens, ils ne viennent pas pour prendre une leçon, mais pour vivre quelque chose. Alors, oui, le cacao est l'exception à notre carte 100 % de la Loire », explique Maxime. Ce dessert est incroyablement léger, à tel point qu'il donne envie de commander un autre dessert derrière... Le croustillant de la tuile répond à l'acidité du gel et du crémeux citron, la glace rafraîchit, les herbes rincent la bouche, l'équilibre est inouï.

« EN UNE CUILLÈRE, ON DOIT TOUT AVOIR D'UN COUP »

Si Maxime a retenu une leçon du chef Yannick Alléno, c'est que le goût doit toujours être la priorité : quand le goût est là, le visuel suit tout seul. Dans ce dessert, il était primordial pour lui que tous les goûts soient rassemblés dans la première cuillère, car selon lui, ce n'est pas au client d'aller assembler les éléments, il faut que ce soit limpide. L'émotion doit être immédiate : dans la bouche arrivent les baies et l'agastache cristallisée, puis le caractère du chocolat pour apaiser, suivi du croustillant de la tuile et de la fraîcheur du sorbet. Ce que l'on retient de ce dessert, contre toute attente lorsque c'est le chocolat qui est annoncé, c'est la légèreté, la fraîcheur, l'évanescence.

Chocs de chocolat

Comme chaque année pendant les fêtes, les pâtissiers célèbrent l'or noir gourmand au travers de magnifiques compositions cacaotées. Tour d'horizon de la saison 2022.

texte **Claire Pichon**

©THE TRAVEL BUDS

Tchou Tchou le petit train

Par Edwin Yansané (Edwart chocolatier, Paris)

Toujours très inspiré artistiquement, Edwin Yansané laisse parler son cœur d'enfant avec ce petit train adorable et régressif, mignonnement appelé Tchou Tchou. Composé d'un grand cru de Tanzanie (à choisir en version noire ou au lait), il renferme de délicates billes de céréales soufflées au chocolat et en son socle l'un de ces pralinés magiques dont la maison Edwart a le secret, ici en version blé noir (sarrasin). C'est LE sujet en chocolat à mettre au pied du sapin cette année.

À partir de 36 €.

Bûche de voyage « Voyage dans le temps »

de Jean-Paul Hévin

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 119

©QUENTIN BERTOUX

Tous les ans, le plus chocolatier de nos grands pâtissiers concocte pour les fêtes une bûche de voyage, facile à expédier, facile à transporter. Tous les ans, nous vous en parlons, et cette année ne fera pas exception tant nous craquons à chaque fois pour ces textures de gâteau frais et de crème bien faite, ces amertumes parfaitement balancées, cette élégance à la dégustation qui est la signature de Jean-Paul Hévin. La touche de whisky tourbé ajoutée cette année lui donne un caractère terrien superbe, mais attention : ce n'est pas pour les enfants !

44 € - Pour 6 personnes.

L'Onde de choc

Par Arnaud Larher (Paris)

Double célébration pour le MOF Arnaud Larher qui cette année, en plus de Noël, profitera de la fin de l'année pour fêter les 25 ans de sa maison. Pour l'occasion, il crée cet entremets en forme de part de gâteau, avec une pointe d'humour qui n'est pas pour nous déplaire. À la dégustation, il laisse au contraire parler sa maîtrise des fondamentaux et joue clairement la carte du réconfort. Si comme nous, vous raffolez de l'alliance rassurante du chocolat avec la vanille et le caramel, vous allez fondre, car elle est ici irrésistible. Le grand pâtissier sait y ajouter quelques touches de caractère pour dynamiser le tout, comme ces délicieuses amandes grillées caramélisées qui donnent une mâche très gourmande, et la pointe de sel dans le caramel, venue de son cœur de Breton.

En édition limitée, 95 € l'entremets pour 6 à 8 personnes.

©LAURENT FAU

@TINA HILLIER

Le chalet du Plaza

Par Elisabeth Hot et Angelo Musa, avec Jean Imbert
(Plaza Athénée, Paris)

Sous ses airs de joujou pour enfant sage, le chalet bien chocolaté du Plaza cache un entremets de haut vol exécuté par une équipe d'exception. La jeune cheffe Elisabeth Hot laisse ici parler son talent, et montre que son duo avec le MOF et champion du monde Angelo Musa n'a pas fini de nous régaler. Ces deux personnalités pâtissières possèdent la même élégance, la même précision, la même délicatesse. Ils ont imaginé cet entremets avec la collaboration de l'hyperactif Jean Imbert, et le résultat détonne. Une fois le toit soulevé, l'entremets joue la carte des épices et du voyage : cardamome fraîche, agrumes, noix de coco, riz soufflé entourent un chocolat parfaitement équilibré, présent sous forme de biscuit mais aussi dans une mousse d'anthologie, qui nous a tous enchantés.

125 € - Pour 6 personnes.

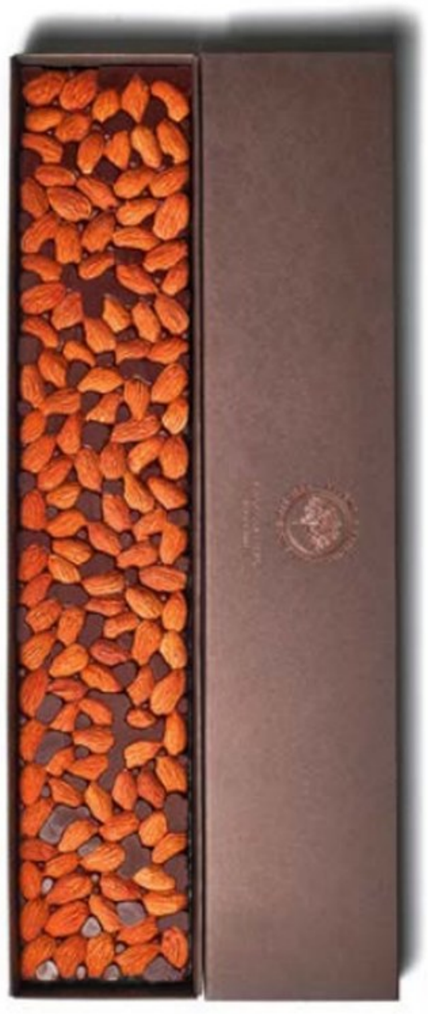
@JEFFREY CAGNES

Bûche guimauve

Par Jeffrey Cagnes (Paris)

On nous l'avait déjà fait le coup de la tablette, mais ici Jeffrey Cagnes trouve le parfait chemin entre fantaisie et efficacité. Vraie bûche et fausse tablette, elle se présente dans toute la force et la pureté de sa forme de bloc, graphique et gourmande, et donne envie de se faire croquer au premier coup d'œil. Et lorsque c'est chose faite, on plonge dans une indécente alliance à base de guimauve, d'agrumes et de saveurs d'épices. Cette version régressivo-décadente de la bûche de Noël marque les esprits, elle est à réserver à ceux qui savent ce qui est bon ! En précommande à partir du samedi 26 novembre.

Bûche chocolatier 6-8 personnes : 37 €.



Les Mendiants à partager

Par Alléno et Rivoire (Paris)

À peine quelques mois d'existence, et nous nous demandons déjà : « Mais comment faisions-nous avant Alléno et Rivoire ? » L'inspiration, la précision, le sens artistique et la gourmandise de cette jeune maison lui permettent, ni plus ni moins, de révolutionner les repères de la chocolaterie-confiserie classique. Le duo formé par le grand chef cuisinier et le pâtissier ultra créatif enchante au fil des saisons, et ces mendiants à partager font encore la preuve de leur imagination quand il s'agit d'inventer de nouveaux formats. À la fin d'un repas de fête, c'est la gourmandise ultime à poser sur la table.

Une édition limitée au prix de 20 €.

@ILYA KAGAN

Chocolats saveurs Asie

Par la Manufacture Alain Ducasse (Paris)

Le grand Alain Ducasse et ses équipes de la manufacture sont inspirés cette année par les multiples parfums d'Asie. Sillonnant entre les îles d'Indonésie, les routes du pays du Soleil levant ou les forêts du sous-continent indien, c'est un superbe voyage des sens à offrir à ceux qui ont le goût tourné vers l'ailleurs. Vous y trouverez sept ganaches exclusives issues de crus de cacaos des Philippines, de Bali, de Java ou d'Inde (aux caractères affirmés), mais aussi des alliances avec des épices et condiments lointains, tels le wasabi ou le thé Hojicha venus du Japon, le poivre de Timut venu du Népal, ou le très parfumé thé chai indien. Enchanteur.

45 € le coffret de 240 g.

©ATELIER MAI 98

© LAURENT FAU

Quatre saisons façon Pim's

Par Michael Bartocetti (Hôtel Four Seasons George V, Paris)

Comme des milliers de gourmands de sa génération, le génial pâtissier du palace Georges V se régalait dans son enfance des célèbres biscuits Pim's. Composés d'un biscuit moelleux, d'une marmelade d'orange et d'une fine coque de chocolat noir, ils ont marqué l'esprit du jeune garçon d'alors, qui souhaite aujourd'hui leur rendre hommage au travers d'une superbe collection déclinée au fil des saisons. Printaniers à la cerise, estivaux à la framboise, automnaux au coing et hivernaux aux agrumes et épices, ces Pim's de luxe sont conçus sur base de biscuit au miel de châtaignier et enrobés d'une délicate couche de chocolat noir de Colombie signé Nicolas Berger. Et si vous leur préférez des bonbons, ne ratez pas les délicieuses Cazettes également proposées par le palace cette saison : bouchées chocolatées à la noisette, aux amandes, à la fève tonka, agrémentées d'une pointe de vanille de Tahiti, purement addictives.

Disponibles à la vente au pop-up de Noël du George V, au prix de 28 € les 4 Pim's ou 28 € les 6 Cazettes.

Cheval de course

Par Maxime Frédéric (Hôtel Cheval Blanc, Paris)

Les créations de Maxime Frédéric et de son équipe du Cheval Blanc sont toujours attendues avec une très grande impatience. Cette année encore, leur bûche de Noël a touché les cœurs et ravi les sens des observateurs les plus exigeants. Choisissant un univers artistique lié aux souvenirs d'enfance et à la magie de Noël, le pâtissier a créé ce cheval à bascule en chocolat, cachant sous ses pattes un coffre renfermant la bûche de la saison. Entièrement dédiée à la noisette, elle ne cumule pas les saveurs et les épices exotiques, mais cherche à sublimer ce goût si familier et rassurant en le poussant avec une intensité rare. L'excellence des biscuits et crèmes est remarquable, la magie des textures est au rendez-vous. L'élégance totale.
180 € la bûche de 6 à 8 parts avec sculpture en chocolat et socle garni de praliné.

© LAURENT FAU

Éclair de Noël XXL vanille pécan de Christophe Adam (L'Eclair de Génie)

Ceci n'est pas une bûche ! Voici un éclair XXL à partager du roi de la pâte à choux Christophe Adam, imaginé pour les fêtes, autour des parfums universels de la vanille et du praliné.

texte **François Blanc**
photographies **Sébastien Dubois-Didcock**

Christophe Adam est toujours en mouvement. À l'heure où nous réalisions ce reportage, l'équipe de l'Éclair de Génie astiquait, briquait et lustrait les moindres recoins de l'Éclair de Génie Café, un nouveau lieu en plein Paris proposant du petit-déjeuner à l'après-midi les créations du chef. Comme un coffee shop façon Christophe Adam, qui vient compléter les boutiques d'éclairs, la gamme de chocolats toujours plus élargie et le beau succès de ses restaurants Dépôt Légal. Mais l'éclair reste son compagnon de toujours, le cœur battant de son travail, lui qui est toujours à la recherche de nouveaux parfums et de nouvelles déclinaisons. On a craqué pour ces formats XXL, des éclairs franchement dodus, près d'une trentaine de centimètres de long, garnis à ras bord – dedans et dessus – qui se prêtent à merveille aux fêtes avec leur format de partage forcément plus convivial. Cette version entre France et États-Unis est une merveille, avec sa pointe de sirop d'érable entêtante, son croustillant au praliné de noix de pécan au goût grillé et surtout cette abondante ganache montée à la vanille, légère, dont les volutes viennent délicatement s'écraser sur les flancs dorés d'un chou parfaitement cuit. Un gâteau simplissime, sans montages congelés compliqués, faisable en une seule journée – donnez au moins 6 h au frais à la ganache montée – qui pourrait sauver votre Noël !

RECETTE FACILE

Éclair de Noël XXL vanille pécan

Par Christophe Adam (L'Éclair de Génie)

POUR : **6 À 8 PARTS** | PRÉPARATION : **1 H 30** | CUISSON : **1 H** | REPOS : **6 H À 1 NUIT**

POUR LA GANACHE MONTÉE À LA VANILLE (LA VEILLE)

- **18 g** de pâte de vanille (ou 1 à 2 gousses)
- **170 g** de crème à 35 % (1)
- **17 g** de masse de gélatine
- **74 g** de chocolat blanc
- **170 g** de crème à 35 % (2)

POUR LE PRALINÉ AUX NOIX DE PÉCAN

- **250 g** de sucre
- **150 g** de noix de pécan

POUR LE BISCUIT AU SIROP D'ÉRABLE

- **66 g** de pâte d'amande
- **76 g** d'œufs entiers
- **56 g** de cassonade
- **1 g** de fleur de sel
- **51 g** de farine T55
- **1,5 g** de levure chimique
- **56 g** de beurre
- **31 g** de sirop d'érable

POUR LE CROUSTILLANT FEUILLANTINE PÉCAN

- **60 g** de praliné pécan
- **40 g** de feuilletine
- **25 g** de chocolat de couverture lait

POUR LA PÂTE À CHOUX

- **85 g** de lait entier
- **85 g** d'eau
- **85 g** de beurre doux
- **2 g** de sel
- **3 g** de sucre
- **41 g** de farine T55
- **41 g** de farine T45
- **105 g** d'œufs entiers

POUR LE MONTAGE

Décors de Noël

A • La ganache montée (la veille)

1. Mettez à chauffer la crème (1) avec la vanille.

2. Chinoisez la crème sur le chocolat blanc et la masse de gélatine. Mixez, rajoutez la crème (2) froide, laissez une nuit au frais.

B • Le praliné

3. Torréfiez les noix de pécan au four, 15 min à 165 °C.

4. Faites un caramel à sec avec le sucre, en commençant par une petite quantité de sucre et en rajoutant dès qu'il est fondu.

5. Versez le caramel sur les fruits secs, laissez bien refroidir.

6. Mixez le praliné (en faisant des pauses pour qu'il ne chauffe pas trop) jusqu'à avoir un mélange encore texturé.

ASTUCE

Pour vérifier la bonne torréfaction des fruits secs, coupez-en un, il doit être doré à cœur.

C • Le biscuit

7. Chauffez un peu la pâte d'amande au micro-ondes, mélangez-la avec les œufs à la feuille du batteur.

8. Rajoutez la fleur de sel et la cassonade et montez bien le mélange au fouet.

9. Chauffez le beurre dans le sirop d'érable pour le faire fondre.

10. Ajoutez-les dans le biscuit, mélangez délicatement.

11. Ajoutez toujours délicatement la farine et la levure tamisées.

12. Coulez l'appareil dans un cadre de 30 x 20 cm et cuisez 12 min à 170 °C.

D • Le croustillant

13. Faites fondre le chocolat, ajoutez le praliné.

14. Terminez en incorporant délicatement la feuilletine.

15. Étalez ce croustillant sur le biscuit cuit et faites prendre au moins 1 h au congélateur.

E • La pâte à choux

16. Portez à ébullition le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre.

17. Hors du feu, ajoutez les farines d'un coup et mélangez jusqu'à ce que la pâte se détache des parois (pas de desséchage sur le feu).

18. Faites tourner la pâte au robot à vitesse moyenne, la chaleur se dégage et la pâte tranche un peu (elle brille parce que la matière grasse s'échappe).

19. Versez les œufs en filet en plusieurs fois, pour un résultat lisse et homogène.

20. Avec une grosse douille cannelée, pochez un éclair de 26 x 7 cm sur un tapis de cuisson.

21. Enfournez dans un four préchauffé à 250 °C que vous éteindrez au même moment. Au bout de 12 à 16 min, quand la pâte a gonflé, rallumez à 160 °C pour 30 min de cuisson.

ASTUCE

Le mélange de farine T55 et T45 permet d'éviter que le chou ne craquelle.

F • Le montage

22. Taillez l'ensemble biscuit + croustillant congelé en un rectangle de 25 x 3,5 cm.

23. Montez la ganache bien froide, en gardant une texture souple, mais pochable.

24. Dans le dessous du chou, taillez un rectangle de la taille des biscuits congelés (enlevez aussi un peu de « mie »).

25. Pochez une bonne couche de ganache montée.

26. Déposez les biscuits, croustillant contre la crème, pour fermer l'éclair.

27. Retournez l'éclair, pochez la ganache montée avec une petite douille pétale, en zigzags.

28. Pochez une deuxième couche de ganache par-dessus.

29. Terminez par vos décors de Noël.

VARIATIONS

Noël est une fête de retrouvailles. Pour contenter tout le monde, il vous faudra peut-être contourner l'épreuve de la bûche, vue parfois comme un exercice un tantinet plombant pour une fin de repas. Si vous voulez bûcher sur autre chose que des gâteaux cylindriques, on vous conseille ces quelques alternatives, qui feront de beaux centres de table sur vos nappes endimanchées. Version fruits exotiques, chocolat orange ou chocolat vanille, il y a là de quoi prolonger l'appétit de tou·te·s les convives.

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 124

© CAROLINE FACCIOLI

COURONNE EXOTIQUE DE NOËL

Par Étienne Leroy (Lenôtre)

Le tout nouveau chef pâtissier de la maison Lenôtre n'a pas chômé pour ses débuts dans cette grande maison. En plus de sa magnifique bûche évoquant le lait de poule, le champion du monde de pâtisserie a imaginé cette couronne de Noël évoquant les décors festifs dont on drape nos maisons en fin d'année. Avec un accord vanille et fruits exotiques qui plaira à tou·te·s, grâce à son insert de fruits tout en fraîcheur entre la douceur de la mangue et le piquant délicat de l'ananas.

©VINCENTNAGEOTTE

GÂTEAU DE NOËL AU CHOCOLAT

Par Thibault Leroy (La Grande Épicerie, Paris)

À la Grande Épicerie, les centres de table gourmands sont devenus une tradition : de gros gâteaux volumineux et irrésistibles qui amènent du spectacle en plus de la gourmandise. Au-dessus d'un excellent entremets, cette grande sphère en chocolat cache de nombreuses confiseries, à découvrir en la brisant à l'aide d'un maillet en bois fourni. Mais le cœur du gâteau est tout aussi réjouissant, avec son accord si évident entre chocolat et vanille et cette tuile au grué qui croque délicieusement sous la dent.

© JULIE ROUSSEL

LET IT SHINE

Par Christophe Roussel (La Baule)

Le roi des gourmands baulois Christophe Roussel ne se contente pas de nous aider à fêter Noël, il veut nous emmener jusque dans la nouvelle année ! Il a imaginé une série de créations du Nouvel An, dans des visuels simples et festifs, laissant toute la place à la dégustation. Ici c'est l'accord chocolat et orange, jamais pris à défaut, qui fait des merveilles. Avec surtout ce petit confit d'orange, très frais, à peine sucré, qui vient dynamiter la dégustation.

UN NOËL EN ALSACE

Le duo Christophe Felder et Camille Lesecq est décidément inépuisable : encore un nouveau livre cette saison, et quel livre ! Une magnifique déclaration d'amour aux traditions de fêtes alsaciennes. Petits gâteaux, pains d'épices, brioches enrichies de fruits confits à partager sous le sapin vont enchanter, cette année encore, les derniers jours de l'année. Tous aux fourneaux !

recettes **Christophe Felder et Camille Lesecq**
photographies **Laurent Rouvrais**

Brioche des Rois (façon chinois)

Par Christophe Felder et Camille Lesecq (Les pÂtissiers, Mutzig)

RECETTE FACILE

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 127

RECETTE FACILE

Biscuit sapin

Par Christophe Felder et Camille Lesecq (Les pÂtissiers, Mutzig)

POUR : **12 PERSONNES** | PRÉPARATION : **15 MIN** | REPOS : **25 À 30 MIN**

140 g de tranches d'orange et de citron confits

POUR LE BISCUIT

9 œufs
270 g de sucre semoule
225 g de farine T45
9 g de levure chimique
70 g de beurre fondu
75 g de chutes hachées des écorces d'agrumes

DIVERS

- Beurre et farine pour le moule
- Sucre glace

USTENSILES

1 moule en terre de 24 cm sur 32 cm
1 carton de 25 cm sur 35 cm

✤Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez et farinez le moule. Détaillez des rondelles de différentes tailles dans les tranches de citron et d'orange à l'aide de grosses douilles ou de petits emporte-pièces, hachez le restant pour la préparation de cette recette.

LE BISCUIT

✤Battez avec un fouet électrique les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une mousse très légère.
✤Tamisez la farine avec la levure chimique au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé.
✤Avec une Maryse, incorporez très délicatement le mélange farine et levure dans la mousse d'œufs. Ensuite, incorporez les fruits confits hachés (70 g) et enfin le beurre fondu, sans faire retomber le mélange. Versez la pâte dans le moule. Mettez à cuire au milieu du four à 180 °C pendant 25 à 30 min. Démoulez dès la sortie du four sur une grille.
✤Quand le gâteau a refroidi, posez-le sur un carton plus grand que lui, saupoudrez de sucre glace et décorez avec des rondelles de fruits confits.

Pains d'épice marzipan

Par Christophe Felder et Camille Lesecq (Les pÂtissiers, Mutzig)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 127

RECETTE FACILE

Étoiles caramel

Par Christophe Felder et Camille Lesecq (Les pÂtissiers, Mutzig)

POUR : **40 ÉTOILES** | PRÉPARATION : **1 H** | REPOS : **15 MIN**

POUR LA PÂTE DE CARAMEL MOU

- **120 g** de sucre semoule
- **50 g** de crème liquide entière
- **1** étoile de badiane
- **1/2** bâton de cannelle
- **1/2** gousse de vanille
- **2 g** de fleur de sel
- **80 g** de beurre froid

POUR LA PÂTE SABLÉE

- **125 g** de sucre glace
- **180 g** de beurre mou
- **1** c. à c. de vanille en poudre
- **350 g** de farine T45
- **1** œuf

POUR LA DÉCORATION

- Sucre glace

USTENSILES

- **1** thermomètre de cuisson
- **1** emporte-pièce en forme d'étoile

LA PÂTE DE CARAMEL MOU

✤ Dans une casserole à fond épais, faites fondre le sucre sur feu moyen. Laissez cuire jusqu'à ce qu'il ait une belle teinte caramel. Ajoutez ensuite la crème tiède, avec la badiane, la cannelle, et la gousse de vanille grattée, tout en remuant délicatement avec une spatule afin de décuire le caramel sur feu moyen. Lorsque la crème est complètement incorporée, filtrez-la avec une passoire, prolongez la cuisson.

✤ Plongez votre thermomètre dans le caramel pour contrôler la température : il doit indiquer 106 °C. Une fois cette température atteinte, ôtez la casserole du feu ; ajoutez le sel, ainsi que le beurre bien froid, coupé en morceaux, afin d'arrêter la cuisson. Mélangez.

✤ Versez le caramel dans un récipient bien propre que vous placez au réfrigérateur pour le faire épaissir. L'idéal est de le faire la veille et de le laisser durcir à température ambiante.

LA PÂTE SABLÉE

✤ Travaillez à la main, ou dans votre batteur, le sucre glace, le beurre et la vanille. Ajoutez la farine et l'œuf en dernier. Mélangez.

✤ Mettez la pâte au réfrigérateur un moment. Étalez-la sur un papier sulfurisé fariné et mettez au froid jusqu'à ce que la pâte soit ferme.

✤ Préchauffez le four à 180 °C. Détaillez des étoiles avec votre emporte-pièce. Dans la moitié des sablés, faites des petits trous à l'aide d'un petit emporte-pièce en forme d'étoile, ou de n'importe quelle forme. Faites cuire au four pendant 15 min.

LA DÉCORATION ET LE MONTAGE

✤ Déposez un peu de caramel mou au centre du sablé non troué avec une poche, saupoudrez les autres sablés de sucre glace, puis posez-les délicatement sur les sablés au caramel, de façon décalée.

Le streusel bruchois

Par Christophe Felder et Camille Lesecq (Les pÂtissiers, Mutzig)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 128

L'Extraordinaire Noël des pâtissiers de Christophe Felder et Camille Lesecq, photographe Laurent Rouvrais, stylisme Sarah Vasseghi, 35 € aux éd. de La Martinière.

La bûche forêt-noire d'Éric Kayser (Paris)

Il est un des boulangers qui a à cœur de transmettre sa passion de la boulangerie à travers le monde. Ses créations sont des incontournables qui attirent une clientèle fidèle. Pour les fêtes, ses gourmandes bûches roulées trôneront fièrement sur les tables ; il nous en dévoile les secrets.

texte **Eugénie Pont**
photographies **Valéry Guedes**

Avec plus de 300 boulangeries dans plus de 25 pays, Éric Kayser est l'un des boulangers les plus connus. Le succès de sa marque éponyme s'explique par l'importance qu'il accorde aux ingrédients de qualité les plus naturels possible et aux méthodes traditionnelles qu'il applique au sein de ses labos en France et dans le monde. C'est en 1996, au 8 rue Monge à Paris, qu'il ouvre sa première boulangerie. Depuis, ce fils, petit-fils et arrière-petit-fils de boulanger continue de proposer une large variété de pains, de viennoiseries et de pâtisseries qui ravissent les gourmets. Sa passion du pain est telle qu'il fut un précurseur de la réintégration du pain au levain, il y a vingt-six ans, quand la mode était encore à la baguette blanche. Il invente même une machine révolutionnaire, le Fermentolevain, pour conserver le levain à bonne température, ce qui a largement contribué à simplifier le travail quotidien de nombreux boulangers et a permis de démocratiser un pain plus respectueux des traditions. Car c'est bien ça le secret des pains Kayser : une longue fermentation qui préserve les arômes du pain et lui donne de belles alvéoles. Mais au-delà du pain, cet Alsacien d'origine a à cœur de travailler tous les produits de ses boutiques selon la tradition et toujours avec des produits de qualité. Ainsi, il partage avec nous ici une bûche roulée dans la plus pure tradition boulangère, qui reprend tous les codes de la forêt-noire, pâtisserie emblématique de l'est de la France et donc de sa région d'origine. Il nous confie aussi de très belles déclinaisons de bûches roulées à préparer en famille selon les goûts de chacun. Une chose est certaine : avec ces recettes, les fêtes seront très gourmandes.

La bûche forêt-noire

Par Éric Kayser (Paris)

RECETTE FACILE

POUR **1 BÛCHE DE 6 PARTS** · PRÉPARATION **45 MIN** · REPOS **24 H** · CUISSON **10 À 12 MIN**

POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT (LA VEILLE)

- **50 g** de lait entier
- **50 g** de crème liquide
- **14 g** de jaunes d'œufs
- **11 g** de sucre
- **50 g** de chocolat noir

POUR LA GANACHE MONTÉE VANILLE (LA VEILLE)

- **288 g** de crème liquide à 35 %
- **16 g** de gélatine (4 g de gélatine en poudre pour 12 g d'eau)
- **84 g** de chocolat de couverture blanc
- **½** gousse de vanille

POUR LE BISCUIT ROULADE CACAO

- **61 g** de farine T55
- **102 g** d'œufs frais (41 g de jaunes + 61 g de blancs)
- **76 g** de sucre semoule (1)
- **21 g** de sucre semoule (2)
- **18 g** de poudre de cacao

POUR LES FINITIONS

- **125 g** de cerises amarena
- **100 g** de copeaux de chocolat

A • Le crémeux chocolat (la veille)

1. Versez le sucre dans les jaunes. Fouettez jusqu'à blanchiment.

2. Faites chauffer la crème avec le lait.

3. Versez sur le mélange œuf-sucre.

4. Reversez dans la casserole et mélangez jusqu'à obtenir une crème nappante (86 °C).

5. Versez le mélange sur le chocolat et mélangez à l'aide du fouet.

6. Lorsque le mélange est homogène, filmez au contact et réservez 24 h.

B • La ganache montée vanille (la veille)

7. Faites chauffer la crème avec les grains de la ½ gousse de vanille. À la première ébullition, ajoutez la gélatine et remuez jusqu'à parfaite intégration.

8. Puis versez le mélange chaud sur le chocolat blanc tout en remuant.

9. Laissez refroidir, filmez au contact et réservez au réfrigérateur 24 h avant utilisation.

C • Le biscuit roulade cacao

10. Tamisez la farine et le cacao.

11. Dans la cuve du robot muni du fouet, placez les jaunes d'œufs et le sucre semoule (1).

12. Fouettez à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange épaississe. Réservez.

13. Dans une cuve de robot muni du fouet, placez les blancs avec le sucre (2).

14. Faites-les monter ensemble.

15. Versez les blancs sur le mélange précédent.

16. Incorporez-les délicatement à l'aide de la spatule.

17. Puis incorporez le mélange farine-cacao.

18. Lorsque le mélange est bien homogène, étalez-le sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson.

19. Faites cuire 10 à 12 min à 160 °C et laissez-le refroidir.

D • MONTAGE ET FINITIONS

20. Égouttez les cerises et réservez le sirop.

21. Imbibez le biscuit avec le sirop des cerises.

22. Dans la cuve du robot munie du fouet, faites monter la ganache à vitesse moyenne jusqu'à obtenir un mélange aérien.

23. À l'aide d'une spatule, étalez uniformément de la ganache montée sur l'ensemble du biscuit.

24. Après avoir mis le crémeux chocolat dans une poche munie d'une douille unie n° 14, réalisez un boudin à 4 cm du bord haut.

25. Répartissez des cerises sur l'ensemble.

26. Prenez le bord haut de la feuille et commencez à rouler le biscuit.

27. Tirez la feuille vers vous en continuant de rouler le biscuit.

28. À l'aide du plat de la main, resserrez bien la bûche roulée en resserrant la feuille sur la bûche. Placez 2 h au réfrigérateur.

29. Sortez le rouleau et parez les bords afin d'obtenir une bûche de 18 cm. À l'aide de la spatule étalez la ganache montée.

30. Déposez les copeaux sur la feuille devant la bûche.

31. Puis roulez-la d'avant en arrière sur les copeaux.

32. Avec une douille unie n° 10, pochez quelques boules de ganache sur le dessus de la bûche. Vous pouvez varier leur taille.

33. Finissez en plaçant une cerise sur les boules de ganache.

LES CONSEILS DE ÉRIC KAYSER

- Vous pouvez étaler la ganache sur la bûche avec une spatule ou avec une douille chemin de fer spéciale pour les bûches.
- En alternative aux cerises amarena, le chef aime beaucoup les griottines de Fougerolles.

DES VARIATIONS

Les bûches roulées sont des souvenirs d'enfance pour le chef. Tous les ans, Il en propose plusieurs variations au sein de ses boutiques, en voici une belle sélection.

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 128

©MASSIMO PESSINA

LA BÛCHE CITRON CRUMBLE

En fin de repas, la fraîcheur des agrumes est souvent la bienvenue. Cette bûche réveillera les sens avec son goût acidulé et sa couleur tonique. Le plus du professionel ? La présence aussi gourmande que surprenante de ce crumble croustillant sur les contours du gâteau.

LA BÛCHE ROULÉE MARRONS

Les amateurs de châtaigne (ils sont nombreux) ne sauraient se passer à Noël de la douceur gourmande de leur fruit préféré. Une recette presque incontournable, et dont personne ne se lasse.

©MASSIMO PESSINA

LA BÛCHE PRALINÉ SPÉCULOOS

Envie de bousculer les codes en douceur ? Le spéculoos possède ce pouvoir ! Le petit biscuit épicé est ainsi à la fois voyageur et réconfortant et sa saveur signature complexe et douce sera une délicieuse conclusion à votre repas de Noël.

DR

Pourquoi est-ce que ma chantilly ne tient pas, graine ou tranche ?

texte **Jean Mathat-Christol**

PARCE QUE LA CRÈME N'EST PAS ASSEZ GRASSE. Étonnant mélange (on parle d'émulsion) d'eau et d'air dispersés dans du gras, la crème montée (avant d'être chantilly, une fois le sucre et la vanille ajoutés) doit sa stabilité à la « viscosité » de la matière grasse : en clair, plus une crème est grasse, mieux elle va monter. Voilà pourquoi on utilise, idéalement, une crème liquide entière (entre 30 et 35 % de matière grasse) et qu'on laisse de côté les crèmes allégées qui contiennent surtout... de l'eau et des épaississants !

PARCE QU'ELLE N'EST PAS ASSEZ MONTÉE. Vous connaissez l'astuce qui consiste à retourner un bol de blancs d'œufs pour vérifier s'ils sont stables. C'est presque pareil avec la chantilly : lorsque la matière grasse est suffisamment éclatée et stabilisée par les bulles d'air, elle doit pouvoir supporter un certain poids sans s'effondrer, bien sûr, pas une brique ou un fer à repasser, mais au moins les cerises au marasquin sur une forêt-noire, les biscuits à la cuillère d'un entremets, etc.

PARCE QU'ELLE EST TROP MONTÉE ! Pour éviter une crème molle qui ne tient pas, vous l'avez battue plus ou plus longtemps et vous avez fini par obtenir... du beurre !
La matière grasse s'est peu à peu agglomérée, expulsant l'air et ne conservant qu'une faible quantité d'eau.
La crème a tranché : éléments solides d'un côté, liquides de l'autre. Terrible erreur !

PARCE QUE LA CRÈME EST TROP CHAUDE : vous avez voulu faire une chantilly minute et, prenant en compte l'intérêt d'une crème froide qui montera mieux, vous l'avez mise un moment au congélateur. La membrane protectrice des molécules de gras n'a pas eu le temps de durcir (seule l'eau a commencé à congeler) et vous obtenez une vague chantilly granuleuse et aqueuse qui ne montera pas davantage...

CINQ ASTUCES QUI FONCTIONNENT POUR DE VRAI !

1. METTEZ LE TOUT AU FRAIS, DÈS LA VEILLE. Si la crème a été longuement refroidie, c'est un bon début, mais si les ustensiles sont froids aussi, ça ira plus vite ! C'est la méthode maison qui vous évite la pratique de professionnels consistant à travailler sur un bac de glace pilée.

2. COMMENCEZ À LA MAIN : comme pour les blancs en neige, il vaut mieux démarrer au fouet à main avant de passer à l'électrique. Le fouet à main incorpore davantage d'air, là où le fouet électrique disperse mieux l'eau. Et attention de ne pas battre trop longtemps !

3. SUCREZ AU SUCRE GLACE. Plus fin puisque pulvérisé, le sucre glace s'incorporera mieux et plus vite à une crème montée (à disperser en pluie vers la fin). Si vous sucrez au sucre semoule ou à la cassonade, il faudra battre plus longtemps pour mieux les dissoudre. Avec les risques que cela comporte...

4. AJOUTEZ UNE TOUCHE DE MASCARPONE ! Cette crème liquide, épaissie suite à une fermentation, culmine à 40 % de matière grasse, sans l'acidité lactique (parfois recherchée) d'une crème fraîche épaisse. Ce complément de matière grasse (à hauteur de 10-20 % du poids initial de la crème) assurera la longue tenue nécessaire à certains desserts pour durer... s'il devait en rester !

5. ESSAYEZ LE SIPHON : c'est la cartouche de gaz qui fera le travail de disperser l'air qu'elle contient dans le gras et l'eau de la crème. C'est rapide, pratique et ça vous sauve des fraises trop dures ou des crêpes brûlées ! (Veillez à utiliser un siphon en inox sans excéder deux cartouches de gaz par usage, après avoir testé la consistance en utilisant une seule cartouche.)

CAHIER TECHNIQUE

Attention, les recettes qui suivent sont l'œuvre de pâtissiers professionnels. Tous les jours, l'équipe de *Fou de Pâtisserie* donne le meilleur d'elle-même pour vous faire découvrir leur talent. Ils ont la gentillesse de partager avec vous leurs recettes, le plus souvent inédites. Car c'est cela la pâtisserie : l'échange, le partage, la transmission. C'est unique et rare.

Ces recettes sont le fruit de leur travail acharné, passionné, exigeant. Ils nous les confient pour que nous puissions les publier.

De nombreuses relectures sont effectuées avec la plus grande rigueur par la rédaction afin que ces recettes soient lisibles, accessibles et exactes. Mais les journalistes du magazine ne sont en aucun cas responsables de leur contenu, ils ne les écrivent pas ; seuls les chefs le font et nous leur en laissons la paternité.
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à réaliser leurs créations.

INDEX DES RECETTES

Absolument cadeau 112
Babka stollen 117
Biscuit minute chocolat 116
Biscuit sapin 97
Bonheur d'hiver 110
Boules de Noël 115
Brioche Balthazar 122
Brioche des Rois (façon chinois) 127
Bûche citron crumble 128
Bûche coconut 111
Bûche de voyage « Voyage dans le temps » . 119
Bûche étoilée 112
Bûche forêt-noire 102
Bûche praliné spéculoos 128
Bûche praliné-clémentine 122
Bûche roulée marrons 129
Bûche saint-honoré 110
Buñuelos 117
Castanea 114
Chocolat pure origine, tuile Oabika, agastache cristallisée 118
Chouchou clémentine 71
Couronne exotique de Noël 124
Éclair de Noël XXL vanille pécan 92
Étoile plaisir intense 63
Étoiles caramel 98
Finger mont-blanc clémentine 124
Gâteau de Noël au chocolat 126
Kouglof calisson 76
Le goût de l'enfance 114
Let It Shine 125
Mille-crêpe 83
Millefeuille noisette 120
Mont-blanc 120
Noël au chalet 113
Pains d'épice marzipan 127
Paris-brest au sésame noir 121
Stollen Esthète 118
Stollen Kaffeehaus 117
Streusel bruchois 128
Tartelette clémentine quatre-épices 123
Tout-Paris 115
Vertige 81

LES FRUITS DÉGUISÉS

Ils peuvent toujours se déguiser, mais on finira quand même par les retrouver (et les manger).

texte **Séverine Renou**

La pâte d'amande

Le cœur du fruit.

❶ LE TAMIS
On veut de la finesse pour la poudre d'amandes.

❷ LE ROBOT
Pour mélanger poudre d'amandes et sirop de sucre.

❸ LE THERMOMÈTRE À SUCRE
Afin de s'assurer de la bonne réalisation du sirop.

❹ ÉBAUCHOIRS À PÂTE D'AMANDE
On réveille l'artiste qui sommeille en nous.

❺ COUTEAU À PÂTE D'AMANDE
Une découpe nette et sans bavures.

Les fruits

Ils passent un sale quart d'heure.

❶ LE CASSE-NOIX
Aucune coque ne lui résiste.

❷ LE DÉSHYDRATEUR DE FRUIT
Passage en mode fruit sec.

❸ LE DÉNOYAUTEUR À FRUITS
Les noyaux tremblent.

❶

❷

❸

La finition

On ajoute un peu de brillance.

❶ LE POÊLON À SUCRE
Pour que sucre et eau se mélangent comme il faut.

❷ LA CAISSETTE EN PAPIER
On ne veut pas que ça colle aux doigts.

❸ LA VOLETTE
Un peu de patience.

❹ LA FOURCHETTE À TREMPER
Le temps que le fruit fasse trempette.

❶

❷

❸

❹

Toutes les recettes qui vous ont séduits dans nos pages sont expliquées ici.

D'ICI ET D'AILLEURS

BONHEUR D'HIVER

Par Christophe Felder et Camille Lesecq (Les pÂtissiers, Mutzig)

POUR : **10 PARTS**
PRÉPARATION : **3 H**
REPOS : **1 H MINIMUM**
CUISSON : **12 À 15 MIN**

POUR LE BISCUIT SACHER
2 œufs
55 g de pâte d'amande
20 g de sucre glace
15 g de beurre
20 g de sucre semoule
15 g de farine T45
10 g de cacao amer en poudre
10 g de chocolat noir

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT
15 cl de crème liquide entière
100 g de chocolat noir à 60-70 %
40 g de sucre semoule
2 cl d'eau
1 œuf
2 jaunes d'œufs

POUR LE PALET PASSION MANGUE
60 g de pulpe de mangue
100 g de pulpe de Passion
30 g de jaunes d'œufs
50 g d'œuf
35 g de cassonade
2 g de gélatine en feuille
45 g de beurre

POUR LA BAVAROISE VANILLE EXTRA
90 g de lait entier
1 gousse de vanille
80 g de jaunes d'œufs
45 g de sucre semoule
8 g de gélatine en poudre
310 g de crème fouettée

POUR LA FINITION
50 g de chocolat blanc
50 g de beurre de cacao
QS de grosses meringues

LE BISCUIT SACHER

✣ Préchauffez le four à 200 °C.
✣ Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
✣ Dans un robot mixeur, mélangez la pâte d'amande et le sucre glace. Ajoutez les jaunes un à un. Mixez l'ensemble pendant 5 min jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
✣ Faites fondre le beurre.
✣ Battez les blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre semoule petit à petit.
✣ Incorporez avec une Maryse un tiers des blancs au mélange à base d'amande. Incorporez ensuite la farine tamisée avec le cacao, le reste des blancs d'œufs, puis le beurre fondu refroidi et le chocolat fondu. Mélangez délicatement.
✣ Versez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé sur une largeur de 7 cm.
✣ Baissez la température du four et faites cuire à 180 °C 12 à 15 min.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

✣ Versez la crème liquide très froide dans un saladier rafraîchi 30 min au moins au congélateur.
✣ À l'aide d'un fouet, battez régulièrement la crème, doucement d'abord, puis de plus en plus vite. Arrêtez de fouetter quand elle tient entre les branches du fouet et a doublé de volume. Réservez au réfrigérateur.
✣ Hachez finement le chocolat avec un couteau ou dans un robot. Faites-le fondre au bain-marie jusqu'à obtention d'une texture lisse et tiède.
✣ Dans une casserole, portez à ébullition le sucre semoule et l'eau.
✣ Dans un saladier, fouettez l'œuf et les jaunes. Versez le sirop bouillant dessus en fouettant à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que vous ayez une mousse légère et crémeuse.
✣ Ajoutez le chocolat chaud fondu, puis la crème fouettée froide. Mélangez avec un fouet, en retournant bien la mousse.
✣ Réservez.

LE PALET PASSION MANGUE

✣ Dans une casserole, portez à 72 °C les pulpes de fruits, les jaunes, l'œuf et le sucre.
✣ Ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau bien froide, puis, lorsque le mélange arrive à 60 °C C, ajoutez le beurre en petits morceaux et mélangez.

LA BAVAROISE VANILLE EXTRA

✣ Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.
✣ Hors du feu, ajoutez les jaunes blanchis avec le sucre. Remettez à cuire, tout en mélangeant, jusqu'à 82 °C.
✣ Hors du feu, incorporez la gélatine préalablement hydratée avec 5 fois son poids d'eau. Laissez refroidir, puis finissez par ajouter la crème fouettée.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Posez un film ou une feuille de Rhodoïd® ou de plastique, ou tout simplement une feuille de papier sulfurisé dans votre moule gouttière à bûches. Remplissez sur 3 cm de bavaroise vanille, mettez au congélateur.
✣ Étalez la mousse au chocolat sur une épaisseur de 2 cm sur la surface, mettez au congélateur.
✣ Déposez le palet Passion mangue, puis posez un gros morceau de biscuit et congelez.
✣ Démoulez, puis pulvérisez avec un mélange à 50/50 de chocolat blanc et de beurre de cacao.
✣ Décorez avec de grosses meringues.

BÛCHE SAINT-HONORÉ

Par Julien Alvarez (Ladurée)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **3 H**
CUISSON : **40 MIN**
REPOS : **1 NUIT + 4 H**

POUR LA MOUSSE BLANCHE (LA VEILLE)
355 g de crème à 35 %
3 gousses de vanille
90 g de crème pâtissière
7 g d'extrait de vanille
21 g de lait
37 g de masse de gélatine

POUR LE CRÉMEUX VANILLE GRILLÉE
143 g de crème à 35 %
1,5 g de pectine X58
20 g de sucre muscovado
29 g de jaune d'œuf
½ gousse de vanille
1 g de poudre de vanille grillée

POUR LE CROUSTILLANT FEUILLETAGE
40 g de chocolat dulcey
35 g de pâte sucrée cuite
29 g de feuilletage inversé cuit (vous pouvez aussi utiliser des chutes de feuilletage)
22 g de feuillantine
0,5 g de fleur de sel

POUR LE BISCUIT PÂTE À CHOUX
70 g de lait (1)
50 g de beurre
70 g de farine
85 g de jaunes d'œufs
50 g d'œufs entiers
12 g de lait (2)
150 g de blancs d'œufs
72 g de sucre cristal

POUR LE CARAMEL COULANT
40 g de sucre cristal
10 g de sirop de glucose
35 g de crème à 35 %
½ gousse de vanille
8 g de beurre

½ g de fleur de sel

POUR LA PÂTE À CHOUX

31 g de lait entier
12 g de beurre doux
2,4 g d'extrait de vanille
1 g de sel
1 g de sucre
19 g de farine T55
33 g d'œufs entiers

POUR LE CRAQUELIN

9 g de beurre doux
11 g de sucre cassonade
11 g de farine T55
½ g de sel fin

POUR LE MONTAGE ET LE DÉCOR

250 g de chocolat Opalys
1 g de perles de vanille (ou 1 gousse)
25 g d'huile de pépin de raisin
QS de paillettes argent comestibles

LA MOUSSE BLANCHE (LA VEILLE)

✣ La veille, faites infuser les gousses grattées dans la crème, à froid.
✣ Le lendemain, chauffez la crème pâtissière, ajoutez la masse de gélatine, puis le reste.
✣ Réservez au frais.

LE CRÉMEUX VANILLE GRILLÉE

✣ Pour la poudre de vanille grillée, vous pouvez passer quelques gousses de vanille entières à 140 °C pendant 30 à 40 min pour les sécher, puis les mixer.
✣ Portez la crème à ébullition.
✣ Coupez la gousse en tronçons, ajoutez-la dans la crème, avec la poudre grillée. Mixez l'ensemble, laissez infuser 20 min, puis chinoisez.
✣ Mélangez la pectine et le sucre muscovado, ajoutez-les à la crème et portez à ébullition. Versez sur les jaunes et mixez 2 min au minimum.
✣ Laissez refroidir au frais.

LE CROUSTILLANT FEUILLETAGE

✣ Chauffez délicatement à 45 °C le chocolat.
✣ Mélangez cela délicatement avec les deux pâtes cuites et émiettées, la feuillantine et le sel. Ne mélangez pas trop pour ne pas tasser la masse.
✣ Étalez à 1 cm d'épaisseur en une bande longue, laissez prendre au frais.

LE BISCUIT PÂTE À CHOUX

✣ Portez à ébullition le lait (1) avec le beurre.
✣ Versez la farine, mélangez bien puis desséchez un peu sur le feu.
✣ Laissez la pâte refroidir un peu.
✣ Ajoutez les jaunes et les œufs entiers en plusieurs fois.
✣ Détendez la pâte avec le lait (2).
✣ Montez les blancs avec le sucre, incorporez-les délicatement.
✣ Étalez l'ensemble à 8 mm d'épaisseur sur une feuille.
✣ Cuisez 8 à 10 min à 180 °C, sortez du four et laissez entre 2 feuilles pour garder l'humidité.

LE CARAMEL COULANT

✣ Portez le sucre et sirop à 175 °C environ pour avoir un beau caramel.
✣ Chauffez la crème avec la vanille, décuisez le caramel.
✣ Ajoutez le beurre et la fleur de sel, portez à 110 °C, débarrassez et mixez.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Chauffez à ébullition le lait avec le beurre, la vanille, le sel et le sucre.
✣ Ajoutez la farine hors du feu puis desséchez sur le feu quelques minutes.
✣ Laissez refroidir un peu, ajoutez les œufs un à un.

LE CRAQUELIN

✣ Mélangez l'ensemble des ingrédients. Étalez finement la pâte, passez au congélateur.
✣ Pochez une longue bande de pâte à choux sur plaque, comme un grand éclair (18,5 cm de long avec une douille unie de 12, 19 g de pâte environ).
✣ Taillez le craquelin en une bande de 18 x 2 cm et posez-le sur l'éclair.
✣ Cuisez-le 30 min à 160 °C, four ventilé.

LE MONTAGE ET DÉCOR

✣ Garnissez l'éclair avec le crémeux à vanille grillée (40 g environ) et congelez-le.
✣ Retaillez le biscuit pâte à choux en un rectangle de 18,4 x19 cm. Étalez dessus 110 g de crémeux en gardant 1,5 cm d'espace vide sur un des côtés. Pochez 5 bandes de caramel coulant tempéré (8 g par bande environ).
✣ Déposez l'éclair congelé sur le crémeux, près d'un bord du biscuit. Roulez et serrez bien, congelez l'ensemble dans une gouttière 2 h
✣ Faites fondre le chocolat et l'huile avec la vanille. Mixez l'ensemble. Réchauffez à 50/60 °C pour mouler votre moule à bûche de 22 x 8 x 7 cm.
✣ Montez la mousse (texture souple), pochez 230 g dans le moule.
✣ Déposez l'insert congelé, jointure vers le haut.
✣ Rajoutez 40 g de mousse, lissez.
✣ Ajoutez le croustillant, lissez encore, congelez 4 h.
✣ Démoulez, ajoutez les paillettes.

BÛCHE COCONUT

Par Sébastien Bouillet (Lyon, Tokyo)

POUR : **6 À 8 PARTS**
PRÉPARATION : **5 H**
CUISSON : **20 MIN**
REPOS : **12 H**

POUR LA CRÈME AU LAIT DE COCO

63 g de purée de coco
49 g de chocolat de couverture lait
4 g de noix de coco râpée torréfiée

POUR LA GANACHE COCO

61 g de crème à 35 %
2 g de trimoline ou miel
31 g de chocolat blanc
23 g de noix de coco râpée

POUR LE GEL DE CITRON VERT

59 g de jus de citron vert
9 g de sucre
2 g de pectine NH
Les zestes de ¼ de citron vert

POUR LA DACQUOISE COCO

36 g de poudre d'amande blanche
32 g de sucre glace
6 g de farine T55
12 g de noix de coco râpée
52 g de blancs d'œufs
13 g de sucre

POUR LA MOUSSE COCO

36 g de purée de coco
32 g de sucre
6 g de gélatine en poudre
12 g d'eau
52 g de crème montée
Les zestes de ¼ de citron vert

POUR LE MONTAGE ET LES DÉCORS

1 citron vert
80 g de sucre
80 g d'eau
400 g de chocolat au lait
80 g de noix de coco torréfiée (1)
QS de nappage neutre
QS de noix de coco torréfiée (2)

LA CRÈME AU LAIT DE COCO

✣ Chauffez la purée à 50 °C, versez-la sur le chocolat déjà partiellement fondu. Ajoutez la noix de coco torréfiée, mélangez.
✣ Coulez cette préparation dans un cadre de 17 x 6 cm, sur 1 cm de haut.

LA GANACHE

✣ Faites fondre le chocolat blanc. Chauffez la crème et la trimoline à 50 °C et versez sur le chocolat. Ajoutez la noix de coco, mélangez.
✣ Coulez cette préparation dans un cadre de 17 x 6 cm, sur 1 cm de haut.

LE GEL CITRON VERT

✣ Chauffez le jus, ajoutez le sucre et la pectine déjà mélangés. Fouettez en portant à ébullition, puis ajoutez les zestes.
✣ Coulez cette préparation dans un cadre de 17 x 6 cm, sur 1 cm de haut.

LA DACQUOISE

✣ Montez les blancs avec le sucre.
✣ Incorporez les poudres déjà mélangées.
✣ Étalez dans un cadre de 17 x 6 cm sur 1 cm de hauteur et cuisez 8 min à 180 °C.
✣ Faites durcir le biscuit au congélateur.
✣ Démoulez-le sur une plaque, posez dessus la crème au lait de coco congelée. Remettez 30 min au congélateur.
✣ Déposez la ganache congelée, passez à nouveau 30 min au

congélateur.
✣ Faites de même avec le gel et remettez au congélateur.

LA MOUSSE
✣ Mélangez la purée de coco, le sucre, la gélatine et les zestes et chauffez à 30 °C.
✣ Ajoutez la crème montée.
✣ Moulez dans des moules quenelles et congelez-les pour au moins 3 h.
✣ Dans un moule gouttière à fond plat de 19 x 8 cm, disposez le restant de mousse et chemisez.
✣ Déposez l'insert, appuyez légèrement pour qu'il descende au niveau du moule.
✣ Lissez et congelez 6 h.

LE MONTAGE ET LES DÉCORS
✣ Prélevez les zestes du citron vert, blanchissez-les 5 fois.
✣ Chauffez l'eau et le sucre pour avoir un sirop. Ajoutez les zestes et laissez confire à feu doux pendant 1 h.
✣ Mettez au point le chocolat au lait, étalez sur une feuille guitare, parsemez de noix de coco torréfiée.
✣ Laissez figer à température ambiante puis détaillez deux rectangles de 3 x 19 cm et deux carrés de 7 x 7 cm.
✣ Avec le nappage neutre chauffé à 30 °C, glacez la bûche.
✣ Trempez les quenelles congelées dans la noix de coco torréfiée. Déposez-les sur la bûche, ajoutez les zestes confits.
✣ Terminez par les plaques de chocolat.

BÛCHE ÉTOILÉE

Par Maxence Barbot (Hôtel Shangri-La, Paris)

POUR : **8 PARTS**
PRÉPARATION : **3 H**
CUISSON : **30 MIN**
REPOS : **6 H**

POUR L'ÉCORCE EN CHOCOLAT
500 g de chocolat
100 g de cacao en poudre
POUR LE BROYÉ DE CLÉMENTINE
200 g de broyé de clémentines (comme une marmelade non lisse et peu sucrée)
7 g de sucre
3,3 g de pectine NH
13 g de jus de citron jaune
POUR LE CONFIT DE LYOKAN
100 g d'écorces de lyokan confites
100 g de jus de citron jaune
POUR LE STREUSEL AU CACAO
76 g de farine
12 g de cacao en poudre
90 g de poudre d'amande
90 g de cassonade
1 g de sel
1 g de bicarbonate
POUR LE CROUSTILLANT
40 g de chocolat noir
22 g de beurre
57 g de praliné noisette
180 g de streusel au cacao
19 g de feuilletine
1 g de fleur de sel
POUR LE BISCUIT AU CHOCOLAT
70 g de pâte d'amande
113 g de jaunes d'œufs
28 g de purée de banane
28 g de poudre de cacao
38 g de chocolat noir
76 g de beurre
163 g de blancs d'œufs
35 g de sucre semoule
1,5 g de sel fin
POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT
66 g de crème
70 g de lait
0,3 g de zestes d'orange
26 g de jaunes d'œufs
132 g de chocolat au lait
15 g de masse de gélatine
230 g de crème montée
2 g de poudre d'anis
POUR LE MONTAGE
QS de nappage neutre

L'ÉCORCE EN CHOCOLAT
✣ Tempérez le chocolat noir. Moulez-le dans des moules en pétales (d'environ 8 x 3,5 cm).
✣ Laissez cristalliser le chocolat, démoulez-les délicatement. Passez au pinceau du cacao en poudre.

LE BROYÉ DE CLÉMENTINE
✣ Chauffez le broyé de clémentines. Ajoutez en pluie le mélange de sucre et pectine. Portez à ébullition, puis versez le jus de citron.
✣ Garnissez de petits moules en quenelle de 4 cm de long. Congelez.

LE CONFIT DE LYOKAN
✣ Mettez tout au Thermomix et mixez 10 min à 70 °C. On obtient un confit bien lisse.

LE STREUSEL AU CACAO
✣ Mélangez tous les ingrédients à la feuille jusqu'à obtenir une pâte homogène.
✣ Passez cette pâte au crible puis cuisez 20 min à 150 °C.

LE CROUSTILLANT
✣ Faites fondre le chocolat avec le beurre. Ajoutez le praliné et le sel. Ajoutez le mélange de streusel et feuilletine.
✣ Étalez finement sur une plaque et réservez au frais.

LE BISCUIT CHOCOLAT
✣ Mixez la pâte d'amande avec les jaunes d'œuf et montez au batteur.
✣ Faites fondre le beurre avec le chocolat noir, la banane et le sel, incorporez au premier mélange.
✣ Faites une meringue avec les blancs et le sucre, ajoutez au reste. Terminez délicatement par le cacao.
✣ Étalez dans un cadre de 30 x 20 cm et cuisez 10 à 15 min à 170 °C.
✣ À la sortie du four, posez le croustillant froid dessus.
✣ Congelez, puis détaillez des biscuits légèrement inférieurs à vos pétales de chocolat.
✣ Réservez au frais.

LA MOUSSE
✣ Chauffez la crème, le lait et les zestes. Versez sur les œufs en fouettant, recuisez l'ensemble à la nappe. Ajoutez la gélatine. Versez sur le chocolat et mixez.
✣ Quand le mélange est retombé à 40 °C, ajoutez la crème montée et enfin la poudre d'anis.

LE MONTAGE
✣ Posez 5 g de confit lyokan sur l'ensemble biscuit + croustillant.
✣ Posez le dôme de broyé de clémentine congelé.
✣ Pochez 50 g de mousse dans vos moules pétales, posez l'insert avec le dôme.
✣ Congelez 4 h, démoulez, trempez dans le nappage neutre chauffé.
✣ Disposez dans les pétales de chocolat.

ABSOLUMENT CADEAU

Par Nicolas Cloiseau (La Maison du chocolat)

POUR : **8 PARTS**
PRÉPARATION : **3 H**
CUISSON : **30 MIN**
REPOS : **1 NUIT + 9 H**

POUR LE CRÉMEUX CARAMEL (LA VEILLE)
10 g de sirop de glucose
2 g de sel
80 g de crème
40 g de sucre semoule (1)
20 g de beurre
12 g de sucre semoule (2)
2 g de pectine NH
2 g de gélatine en poudre
8 g d'eau
POUR LES NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES
300 g de noix de pécan
100 g de sucre semoule
30 g d'eau
POUR LE BISCUIT SANS FARINE
17 g de pâte de cacao
120 g de chocolat de couverture noir extra bitter 61 %
73 g de jaunes d'œufs
38 g d'œufs entiers
13 g de blanc d'œuf
79 g de sucre glace
POUR LE PRALINÉ CROUSTILLANT
100 g de praliné pécan
4 g d'huile de noisette
50 g de noix de pécan caramélisées
2 g de fleur de sel
10 g de chocolat de couverture noire 56 %

NOËL AU CHALET

Par Étienne Leroy (Lenôtre)

POUR : **2 BÛCHES DE 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **3 H**
CUISSON : **1 H 30**
REPOS : **6 H**

POUR LES INFUSIONS DE LAIT ET CRÈME
835 g de lait entier
135 g de brioche (1)
1650 g de crème à 35 %
250 g de brioche (2)

POUR LE PAIN DE GÊNES
190 g de pâte d'amande
7 g de vanille liquide
1 gousse de vanille
1 g de sel
182 g d'œufs entiers
22 g de farine
15 g de poudre d'amande blanche
22 g de fécule de pomme de terre
19 g de rhum brun
70 g de beurre fondu

POUR LE CROUSTILLANT AUX NOISETTES
56 g de beurre
27 g de sucre glace
28 g de vergeoise brune
0,6 de muscade
0,6 g de cannelle
14 g de fécule de pomme de terre
55 g de fécule de maïs
34 g de poudre de noisette
1,5 g de fleur de sel écrasée
50 g de feuillantine
63 g de chocolat lacté caramel
49 g de praliné noisette
41 g de noisettes brutes torréfiées puis concassées

POUR LE CRÉMEUX FAÇON LAIT DE POULE
322 g de crème infusée
6 g de cannelle en bâton
125 g de jaunes d'œufs
67 g de vergeoise
52 g de masse de gélatine
36 g de rhum

POUR LA GARNITURE VANILLE
20 g de vergeoise
135 g de sirop de glucose
70 g de crème liquide
1 g de fleur de sel
½ gousse de vanille
5 g de beurre de cacao
10 g de beurre frais

POUR LA MOUSSE FAÇON LAIT DE POULE
281 g de lait infusé
15 g de cannelle
1 gousse de vanille
90 g de vergeoise brune
90 g de jaunes d'œufs
51 g de masse de gélatine
10 g de rhum ambré
255 g de crème infusée montée

POUR LES FINITIONS
80 g de beurre de cacao
100 g de chocolat au lait
20 g de chocolat noir

LES INFUSIONS

✣ Toastez les brioches (1) et (2) pendant 5 min à 210 °C.
✣ Chauffez le lait et la crème séparément à 60 °C.
✣ Laissez infuser la brioche (1) dans le lait et la brioche (2) dans la crème pendant 2 h.
✣ Chinoisez.

LE PAIN DE GÊNES

✣ Au robot coupe, détendez progressivement la pâte d'amande avec les vanilles, le sel et les œufs. Mixez pour chauffer la masse jusqu'à 40-45 °C. Montez le mélange au batteur muni du fouet.
✣ Incorporez les poudres tamisées.
✣ Terminez en ajoutant progressivement le beurre fondu et le rhum.
✣ Étalez sur une feuille de cuisson dans un cadre de 20 x 30 cm.
✣ Cuisez à 170 °C pendant 13 min.

LE CROUSTILLANT

✣ Torréfiez les noisettes pendant 20 min à 145 °C.
✣ Avec la feuille du batteur, réalisez un streusel avec le beurre brownie croustillant.
✣ Congelez 6 h.
✣ Détaillez un rectangle de 16 x 7 et deux carrés de 7 cm.
✣ Réchauffez le glaçage à 60 °C pour les glacer.

POUR LE BROWNIE
85 g d'œufs entiers
90 g de sucre semoule
20 g de trimoline
35 g de beurre
15 g d'huile de noisette
20 g de compote de pommes
30 g de couverture extra bitter 61 %
35 g de pâte de cacao
30 g de crème
30 g de farine de riz blanc
2 g de levure chimique

POUR LE CROUSTILLANT PÉCAN
330 g de noix de pécan
133 g de couverture lactée 40 %

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT PUR CAMEROUN
95 g de chocolat de couverture noir Cameroun
25 g d'œuf entier
45 g de jaunes d'œufs
30 g de sucre semoule
10 g d'eau (1)
2 g de gélatine en poudre
10 g d'eau (2)
150 g de crème

POUR LA FINITION
250 g de glaçage chocolat

LE CRÉMEUX CARAMEL (LA VEILLE)

✣ Hydratez la gélatine dans l'eau.
✣ Faites bouillir la crème, le glucose et le sel.
✣ Faites un caramel à sec avec le sucre (1) à 170 °C, décuisez avec la crème. Portez à ébullition et versez le mélange de sucre (2) et pectine. Donnez un bouillon, laissez retomber à 40 °C.
✣ Ajoutez la gélatine fondue et le beurre, mixez.
✣ Laissez prendre au frais jusqu'au lendemain.

LES NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

✣ Torréfiez les noix 15 min à 175 °C.
✣ Cuisez l'eau et le sucre à 120 °C, ajoutez les noix, enrobez jusqu'au sablage puis la caramélisation.
✣ Déposez sur une feuille de cuisson, laissez refroidir, concassez pour avoir des morceaux de 4 à 6 mm de diamètre.

LE BISCUIT SANS FARINE

✣ Faites fondre les chocolats.
✣ Montez le blanc légèrement serré avec une partie du sucre.
✣ Mélangez les chocolats fondus avec les jaunes et le reste du sucre. Ajoutez le blanc en 3 fois.
✣ Étalez sur du papier sulfurisé en un rectangle de 30 x 10 cm.
✣ Cuisez 7 min à 170 °C.

LE PRALINÉ CROUSTILLANT

✣ Prenez une partie des pécans caramélisées et mixez-les pour avoir 100 g de praliné.
✣ Mélangez-le à l'huile, ajoutez la couverture fondue, les noix hachées et le sel. Étalez sur plaque en une bande de 28 x 5 cm et congelez.

LE MONTAGE DE L'INSERT

✣ Taillez dans le biscuit sans farine deux bandes de 28 x 5 cm. Répartissez sur chacune une quantité égale de crémeux.
✣ Réunissez les deux en plaçant au milieu le praliné croustillant.
✣ Congelez 3 h.

LE BROWNIE

✣ Faites fondre les chocolats, le beurre et la trimoline, mélangez.
✣ Avec la feuille, mélangez œufs et sucre, ajoutez la compote, le premier mélange et l'huile.
✣ Ajoutez la farine et la levure tamisées puis la crème.
✣ Étalez une bande 30 x 8 cm, cuisez 13 min à 160 °C.

LE CROUSTILLANT

✣ Mettez la couverture au point, ajoutez les noix de pécan hachées.
✣ Étalez sur le brownie encore chaud.
✣ Détaillez une bande de 28 x 7 cm.

LA MOUSSE

✣ Faites fondre le chocolat et cuisez le sucre à 120 °C avec l'eau (1).
✣ Montez jaunes et œuf ensemble, ajoutez en filet le sucre cuit. Mélangez avec la crème montée. Versez une petite quantité dans le chocolat fondu, mélangez.
✣ Ajoutez la gélatine fondue dans l'eau (2), versez le reste de crème montée pour terminer le mélange.
✣ Dans un moule de 28 x 7 x 6 cm, disposez le tiers de la mousse.
✣ Ajoutez l'insert congelé, versez le reste de mousse, fermez avec le

mou, la vergeoise, le sucre glace, la muscade, la cannelle, les fécules, le sel et la poudre de noisette.
✣ Une fois la pâte homogène, émiettez sur plaque et congelez brièvement.
✣ Cuisez à 150 °C pendant 20 min.
✣ Faites fondre le chocolat, ajoutez le praliné, la feuillantine, les noisettes concassées et le sablé.
✣ Tassez 250 g dans un cadre de 22 x 17 cm et congelez l'ensemble.

LE CRÉMEUX FAÇON LAIT DE POULE
✣ Chauffez la crème avec la cannelle.
✣ Mélangez les jaunes avec la vergeoise, versez la crème, cuisez l'ensemble jusqu'à 81 °C comme une crème anglaise.
✣ Chinoisez, ajoutez la masse de gélatine, mixez, ajoutez le rhum, laissez refroidir un peu.
✣ Coulez 120 g de ce crémeux sur le croustillant.
✣ Ajoutez le pain de Gênes retaillé aux dimensions du moule.
✣ Coulez 400 g de crémeux en plus et congelez au moins 2 h.

LA GARNITURE
✣ Cuisez le sucre, le glucose, le sel, la crème et la vanille à 103 °C. Cette masse de 800 g doit réduire à 170 g.
✣ Ajoutez le beurre de cacao, laissez refroidir à 40 °C, mixez avec le beurre frais.
✣ Pochez 90 g de cette garniture sur l'ensemble congelé avec le crémeux.
✣ Congelez pour 1 h.

LA MOUSSE
✣ Chauffez le lait avec la cannelle et la vanille grattée.
✣ Blanchissez les jaunes avec la vergeoise, versez le lait chinoisé. Cuisez la crème anglaise à 85 °C.
✣ Ajoutez la masse de gélatine, mixez et laissez refroidir à 27 °C.
✣ Ajoutez le rhum et la crème montée (texture mousseuse).
✣ Dans un grand moule à bûche (prenez une taille avec une base de 20 x 6 cm), pochez 360 g de mousse.
✣ Déposez l'insert congelé retaillé en un rectangle de 20 x 6 cm.
✣ Lissez pour avoir un résultat net, congelez pour au moins 3 h.

LES FINITIONS
✣ Faites fondre les chocolats et le beurre de cacao (à utiliser à 45 °C)
✣ Démoulez la bûche, floquez-la à l'aide d'un pistolet.

CASTANEA

Par Claire Heitzler
(Levallois-Perret)

POUR : **3 BÛCHES DE 6 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **30 MIN**
REPOS : **1 NUIT + 4 H**

POUR LA CHANTILLY (LA VEILLE)
240 g de crème à 35 %
23 g de sucre
12 g de masse de gélatine
½ gousse de vanille

POUR LE CRUMBLE AMANDE
42 g de beurre
42 g de farine
42 g de poudre d'amande
1 g de fleur de sel

POUR LA DACQUOISE
90 g de blancs d'œufs
25 g de sucre semoule
62 g de poudre d'amande
62 g de sucre glace
25 g de farine de châtaigne
1 g de levure chimique

POUR LA MARMELADE DE MANDARINE
175 g de mandarines bio
48 g de sucre

POUR LE MONTAGE DE L'INSERT
2 mandarines
100 g de marrons au sirop

POUR LA MOUSSE AUX MARRONS
450 g de crème de marrons
35 g de masse de gélatine
430 g de crème à 35 %

POUR LES FINITIONS
QS de mandarines
QS de marrons au sirop
QS de crème de marrons

LA CHANTILLY (LA VEILLE)
✣ Chauffez la moitié de la crème avec la vanille, le sucre et la gélatine.
✣ Ajoutez le reste de crème et laissez une nuit au frais.

LE CRUMBLE
✣ Mélangez tous les ingrédients.
✣ Étalez à 3 mm d'épaisseur et cuisez dans un cadre de 18 x 18 cm à 150 °C pendant 15 min.

LA DACQUOISE
✣ Montez les blancs avec le sucre.
✣ Ajoutez délicatement les autres ingrédients.
✣ Étalez sur le crumble précuit et recuisez à 170 °C pendant 15 min.

LA MARMELADE
✣ Taillez les mandarines en brunoise et mélangez-les avec le sucre. Cuisez à feu doux jusqu'à obtenir une texture de marmelade.
✣ Laissez refroidir puis étalez sur les biscuits.

LE MONTAGE DE L'INSERT
✣ Montez la chantilly, étalez-la sur la marmelade.
✣ Ajoutez les mandarines en suprêmes et des morceaux de marrons au sirop.
✣ Congelez au moins 2 h.

LA MOUSSE AUX MARRONS
✣ Chauffez ¼ de la crème de marrons. Ajoutez la masse de gélatine fondue puis le reste de crème de marrons.
✣ Ajoutez délicatement la crème montée, en texture légère.
✣ Garnissez vos moules à bûches classique de 18 cm de long avec 300 g de mousse.
✣ Insérez le premier montage.
✣ Congelez 4 h.

LES FINITIONS
✣ Dressez des vermicelles de crème de marrons avec une douille chemin de fer.
✣ Terminez avec des marrons confits et segments de mandarines.

LE GOÛT DE L'ENFANCE

Par Nina Métayer
(Paris et Issy-les-Moulineaux)

POUR : **6 À 8 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **45 MIN**
REPOS : **7 H**

POUR LE SABLÉ CHOCOLAT
90 g de cassonade
97 g de farine T55
30 g de cacao en poudre
1,5 g de fleur de sel
80 g de beurre

POUR LE BROWNIE
50 g de beurre
25 g de chocolat noir à 72 %
22 g de jaunes d'œufs
35 g de cassonade
15 g de farine T55
5 g de cacao en poudre
25 g d'amandes entières
30 g de blanc d'œuf
30 g de sucre semoule
1 g de sel

POUR LE CRÉMEUX VANILLE
130 g de crème liquide
70 g de lait
½ gousse de vanille de Papouasie (ou autre)
15 g de sucre
1,5 g de pectine NH

POUR LE PRALINÉ VANILLE
125 g de noisettes
125 g d'amandes
40 g d'eau
110 g de sucre
2,5 g de fleur de sel
60 g d'huile de pépins de raisin
8 g de poudre de vanille

POUR LA MOUSSE CHOCOLAT ET CACAO
100 g de chocolat noir à 66 %
65 g de lait
60 g de crème liquide à 35 % (1)
333 g de crème (2)
30 g de jaunes d'œufs
30 g de cacao en poudre
15 g de sucre cassonade

POUR LA PÂTE À CIGARETTE CACAO

(POUR LES FLOCONS)
15 g de farine
25 g de sucre
25 g de blanc d'œuf
10 g de cacao en poudre
25 g de beurre

POUR LES FINITIONS
50 g de beurre de cacao
50 g de chocolat noir
QS de billes de sucre
QS de sucres d'orge

LE SABLÉ
✣ Sablez à la feuille le beurre tempéré avec les poudres. Étalez finement à 2 mm, laissez 4 h au frais.
✣ Détaillez un anneau (à peine plus fin que votre moule couronne). Cuisez 15 min à 150 °C.

LE BROWNIE
✣ Torréfiez les amandes au four pendant 20 min à 150 °C.
✣ Faites fondre au bain-marie le beurre avec le chocolat.
✣ Fouettez les jaunes et la cassonade, ajoutez-les au chocolat.
✣ Incorporez la farine, le cacao et le sel tamisés.
✣ Ajoutez les amandes hachées grossièrement puis le blanc monté avec le sucre semoule.
✣ Pochez l'appareil dans un moule couronne de 23 cm de diamètre, 2,5 de hauteur et 2,5 de largeur et cuisez 15 min à 170 °C.

LE CRÉMEUX
✣ Tiédissez le lait et la crème, faites-y infuser la vanille grattée (1 h ou mieux 1 nuit).
✣ Mélangez le sucre et la pectine.
✣ Réchauffez la casserole, enlevez la gousse (mais gardez-la), ajoutez le mélange de sucre et pectine et fouettez jusqu'à atteindre 82 °C.

LE PRALINÉ
✣ Pour la poudre de vanille, vous pouvez sécher la gousse du crémeux à 50 °C au four puis la mixer.
✣ Torréfiez les fruits secs au four (voir plus haut).
✣ Cuisez l'eau et le sucre jusqu'à obtenir un caramel brun, versez sur les fruits secs.
✣ Une fois le tout refroidi, mixez, ajoutez la vanille, le sel et l'huile, mixez 30 secondes de plus.
✣ Coulez le crémeux vanille dans le même moule que le brownie (après avoir démoulé celui-ci).
✣ Creusez légèrement le centre pour pocher le praliné.
✣ Congelez pour au moins 3 h.

LA MOUSSE
✣ Portez à ébullition le lait et la crème (1). Ajoutez le cacao, mixez bien.
✣ Faites fondre le chocolat.
✣ Versez le premier mélange sur les jaunes mélangés au sucre, remettez le tout à cuire à la nappe (85 °C). Versez sur le chocolat fondu, réalisez une belle émulsion.
✣ Montez la crème (2), incorporez-la au premier mélange.
✣ Pochez la mousse dans un moule couronne de 24 x 5 x 4 cm, en chemisant les bords.
✣ Ajoutez l'insert de crémeux et praliné, rajoutez un peu de mousse, terminez par le brownie.
✣ Lissez et congelez pour 4 h.

LA PÂTE À CIGARETTE
✣ Faites fondre le beurre avec le sucre, ajoutez le reste.
✣ Étalez dans des empreintes à flocons et cuisez 3 min à 160 °C. Démoulez rapidement.

LES FINITIONS
✣ Faites fondre le beurre de cacao et le chocolat noir. Démoulez la bûche, floquez-la avec un pistolet.
✣ Posez la bûche sur le sablé.
✣ Décorez avec les flocons et d'autres éléments festifs.

BOULES DE NOËL

Par Philippe Conticini (Paris)

POUR : **4 À 6 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **30 MIN**
REPOS : **9 H**

POUR LE CROUSTILLANT AU PRALINÉ
147 g de praliné à 69 %
38 g de pâte de noisette
57 g de noisettes hachées
13 g de beurre de cacao
2 g de fleur de sel

POUR LE BISCUIT NOISETTE
1 g de poudre de vanille
84 g de poudre de noisette
80 g de sucre muscovado
52 g d'œufs entiers
1 g de fleur de sel
50 g de pâte de noisette
52 g de beurre
40 g de farine T55
3 g de baking powder
90 g de blancs d'œufs
18 g de cassonade

POUR L'INSERT DE PRALINÉ
50 g de praliné à 69 %
2 g de beurre de cacao

POUR LA MOUSSE PRALINÉE
78 g de lait
26 g de crème à 35 % (1)
12 g de sucre
41 g de jaunes d'œufs
16 g de fécule
0,5 g de masse de gélatine
35 g de praliné à 69 %
30 g de beurre
18 g de crème (2)

POUR LE FLOCAGE
60 g de chocolat noir à 62 %
30 g de beurre de cacao
10 g d'huile de tournesol

LE CROUSTILLANT PRALINÉ
✣ Torréfiez les noisettes hachées 15 min à 150 °C.
✣ Faites fondre le beurre de cacao, mélangez tous les ingrédients.
✣ Étalez le croustillant à quelques millimètres d'épaisseur et faites prendre au congélateur.

LE BISCUIT NOISETTE
✣ Mélangez bien les six premiers ingrédients.
✣ Réalisez un beurre noisette, laissez-le retomber à 50 °C et ajoutez-le.
✣ Incorporez la farine et la baking powder.
✣ Montez les blancs avec la cassonade, coulez le biscuit sur une plaque.
✣ Cuisez 12 min à 170 °C.
✣ Posez le croustillant sur le biscuit sorti du four, réservez au congélateur.
✣ L'écart de températures va souder les deux éléments.

L'INSERT DE PRALINÉ
✣ Faites fondre le beurre de cacao. Mélangez-le avec le praliné, coulez l'ensemble dans des moules à insert de 3 cm de diamètre.
✣ Faites prendre au congélateur 3 h.

LA MOUSSE
✣ Faites bouillir le lait et la crème.
✣ Mélangez les jaunes avec le sucre, ajoutez la fécule.
✣ Versez le liquide, cuisez l'ensemble à 84 °C. Faites-y fondre la masse de gélatine et mixez.
✣ Une fois cette crème refroidie, réalisez une mousseline en la mélangeant avec le beurre pommade préalablement mélangé au praliné.
✣ Montez la crème liquide (2), ajoutez-la délicatement.

LE FLOCAGE
✣ Faites fondre le beurre de cacao, versez-le sur le chocolat et l'huile.
✣ Le mélange doit être utilisé à 35 °C.

LE MONTAGE
✣ Détaillez des biscuits de 4,5 cm de diamètre.
✣ Remplissez aux ¾ de mousse des moules sphériques de 6 cm de diamètre. Enfoncez un peu les inserts de praliné.
✣ Rajoutez un tout petit peu de mousse si nécessaire, posez les biscuits et lissez.
✣ Faites prendre 6 h au congélateur, démoulez et floquez avec le pistolet.

TOUT-PARIS

Par Pierre Hermé

POUR : **3 BÛCHES DE 6 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **30 MIN**
REPOS : **12 H**

POUR LE BISCUIT PAIN D'ÉPICES
60 g de farine
40 g de fécule de pomme de terre
195 g de farine de seigle
20 g de bicarbonate de sodium
15 g d'épices à pain d'épices
120 g de beurre doux
35 g de cassonade
90 g de sirop de glucose
295 g de miel toutes fleurs
295 g de marmelade d'orange
3 g de fleur de sel
150 g d'œufs entiers

POUR LE RIZ SOUFFLÉ CARAMÉLISÉ
200 g de sucre en poudre
75 g d'eau
150 g de riz soufflé

POUR LE CROQUANT DE RIZ SOUFFLÉ
315 g de riz soufflé caramélisé
210 g de chocolat Caraïbe à 66 %
105 g de gianduja noir

POUR LA CRÈME ONCTUEUSE AU CARAMEL (LA VEILLE)
12 g de sucre en poudre (1)
80 g de sucre en poudre (2)
235 g de lait entier
35 g de jaunes d'œufs
18 g de poudre à crème
1 feuille de gélatine
130 g de beurre
1 pincée de fleur de sel

POUR LA CHANTILLY CHOCOLAT CARAMEL
100 g de sucre en poudre
250 g de crème liquide (1)
70 g de crème liquide 30 % (2)
15 g de beurre demi-sel
20 g de beurre doux
1 feuille de gélatine
125 g de chocolat Caraïbe 66 %

POUR LA PULVÉRISATION CHOCOLAT AU LAIT
30 g de chocolat au lait Jivara 40 %
30 g de beurre de cacao

LE BISCUIT PAIN D'ÉPICES
✣ Tamisez ensemble la farine, la fécule de pomme de terre, la farine de seigle, le bicarbonate de sodium et les épices à pain d'épices.
✣ Dans le bol d'un robot mixeur, placez le beurre, le sucre cassonade, le sirop de glucose, le miel, la marmelade d'orange et la fleur de sel; mélangez pendant 5 min à grande vitesse.
✣ Puis ajoutez les œufs, mélangez à nouveau pendant 10 min.
✣ Ajoutez les farines avec les épices, et mélangez jusqu'à ce que le biscuit soit homogène.
✣ Sur une plaque de cuisson revêtue d'un tapis Silpat, posez un cadre de 40 x 30 cm et, à l'aide d'une palette coudée, étalez le biscuit pain d'épices.
✣ Cuisez au four à chaleur tournante à 180 °C pendant 25 min environ. À la sortie du four, débarrassez sur une grille et laissez refroidir.
✣ À l'aide d'un couteau et d'une planche à découper, découpez le biscuit afin d'obtenir 1 bande de 51 x 7 cm et 1 rectangle de 51 cm x 5 cm (suivant la longueur et la largeur de votre moule à bûche).
✣ Réservez au réfrigérateur en vue du montage de la bûche

LE RIZ SOUFFLÉ CARAMÉLISÉ
✣ Dans une casserole, faites cuire l'eau et le sucre jusqu'à 118 °C, versez sur le riz soufflé (préalablement chauffé) et faites sabler puis caraméliser.
✣ Étalez sur un tapis siliconé pour laisser refroidir.

LE CROQUANT
✣ Faites fondre la couverture Caraïbe avec le gianduja à 40 °C. Incorporez le riz soufflé caramélisé et utilisez aussitôt.
✣ Sur une plaque recouverte d'une feuille plastique, étalez le croquant de riz, pour obtenir un rectangle d'environ 25 x 12 cm environ.
✣ Congelez pendant 2 h et coupez le rectangle en 2 dans la largeur pour obtenir 2 rectangles de 25 x 6 cm.
✣ Réservez au congélateur.

LA CRÈME ONCTUEUSE (LA VEILLE)
✣ Faites ramollir la gélatine dans de l'eau très froide pendant au moins 20 min.
✣ Dans un cul-de-poule, faites blanchir les jaunes d'œufs avec la première pesée de sucre et la poudre à crème.
✣ Dans une casserole, faites caraméliser la 2e pesée de sucre à sec jusqu'à 180 °C puis décuisez avec le lait préalablement chauffé.
✣ Faites bouillir de nouveau et réalisez une crème pâtissière.
✣ Dans un cul-de-poule, débarrassez la crème; puis à 50 °C, ajoutez le beurre ainsi que la gélatine ramollie et égouttée, mélangez et mixez au mixeur plongeant.
✣ Ajoutez la fleur de sel et débarrassez dans un plat à gratin avec un film alimentaire au contact; laissez refroidir au réfrigérateur pendant 12 h au minimum.

LA CHANTILLY
✣ Faites ramollir la gélatine dans de l'eau très froide pendant au moins 20 min.
✣ Dans un cul-de-poule, fouettez la première pesée de crème liquide (1) puis réservez-la au réfrigérateur.
✣ Faites fondre la couverture à 45-50 °C au bain-marie.
✣ Dans une casserole, faites caraméliser le sucre à sec jusqu'à 180 °C puis décuisez avec les beurres et la 2e pesée de crème liquide (2). Faites bouillir à nouveau avant d'incorporer la gélatine ramollie, égouttée et fondue.
✣ Versez ce mélange sur la couverture fondue, puis à 50 °C, incorporez la crème fouettée (2). Utilisez aussitôt. N.B. : Le mélange de la ganache chocolat caramel avec la crème fouettée doit se faire à 50 °C pour obtenir une texture de mousse onctueuse.

LA PULVÉRISATION
✣ Faites fondre le chocolat avec le beurre de cacao au bain-marie, mélangez, puis filtrez au chinois étamine.
✣ Veillez à ce que la température n'excède pas 45 °C. Réservez.

LE MONTAGE
✣ Dans un moule à bûche de 51 cm de longueur, à l'aide d'une poche à douille, garnissez au tiers de la hauteur de chantilly. Chemisez les bords à l'aide d'une Maryse.
✣ Posez le rectangle de biscuit pain d'épices de 5 cm de largeur.
✣ À l'aide d'une poche sans douille, garnissez de crème onctueuse au caramel et à la fleur de sel puis posez dans la longueur les deux rectangles de croquant bout à bout.
✣ Étalez une fine couche de chantilly et posez le rectangle de biscuit pain d'épice de 7 cm de largeur pour fermer le moule.
✣ Congelez pendant 4 à 5 h avant de démouler.
✣ Coupez 3 bûches égales et stockez sous film alimentaire au congélateur.

LES FINITIONS
✣ Posez les bûches congelées sur une grille inox, et conservez-les au congélateur.
✣ Faites fondre l'appareil à pulvériser et maintenez-le à 45 °C.
✣ Versez l'appareil à pulvériser dans le récipient du pistolet; pulvérisez uniformément sur les bûches.

BIOPIC

LE BISCUIT MINUTE CHOCOLAT

Par Flora Davies
(Le Biscuit Alain Ducasse, Paris)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **45 MIN**
CUISSON : **40 MIN**

POUR LE SABLÉ CHOCOLAT
90 g de beurre
90 g de farine
10 g de farine complète
1,5 g de fleur de sel
5 g de jaune d'œuf
11 g de cacao en poudre
La Manufacture de Chocolat
45 g de sucre
30 g de masse de cacao
La Manufacture de Chocolat
150 g de grué de cacao
La Manufacture de Chocolat

POUR LA GANACHE CHOCOLAT
170 g de crème liquide
18 g de glucose
100 g de chocolat de couverture
La Manufacture de Chocolat

POUR LA CASCARA CARAMÉLISÉE
100 g de cascara de cacao La Manufacture de Chocolat
250 g d'eau
250 g de sucre

LE SABLÉ CHOCOLAT
✣ Sablez le beurre et les farines à la feuille avec la fleur de sel. Ajoutez le sucre puis le jaune d'œuf. Finissez avec le cacao en poudre, la masse de cacao et le grué de cacao.
✣ Étalez à 0,5 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pour 20 min à 150 °C.

LA GANACHE CHOCOLAT
✣ Réalisez une ganache avec la crème, le glucose et le chocolat de couverture. Réservez jusqu'au montage.

LA CASCARA
✣ Réalisez un sirop avec l'eau et le sucre. Plongez la cascara dedans et laissez refroidir.
✣ Une fois l'ensemble refroidi, égouttez et étalez la cascara sur une plaque de cuisson. Enfournez à 150 °C pour 20 min.
✣ Laissez refroidir puis émiettez grossièrement.

LE MONTAGE
✣ À l'aide d'un emporte-pièce rond, détaillez des biscuits de 8 cm de diamètre. Vous pouvez aussi les faire en carrés ou en hexagones. Pochez la ganache sur chaque biscuit et décorez de cascara caramélisée.

TRAVEL CAKE

LES BUÑUELOS

Par Isabel Orozco-Moore (blog Isabel Eats)

POUR : **8 BUÑUELOS**
PRÉPARATION : **45 MIN**
CUISSON : **10 MIN**

POUR LES BUÑUELOS
240 g de farine
1,5 c. à c. de levure chimique
1/2 c. à c. de sel
113,5 g d'eau tiède
4 c. à s. d'huile végétale, et plus pour la friture
POUR LE SUCRE-CANNELLE
98 g de sucre
1 c. à s. de cannelle

✣ Déposez la farine, la levure chimique et le sel dans un grand bol. Mélangez le tout.
✣ Ajoutez l'eau tiède et l'huile végétale. Mélangez avec une cuillère en bois ou avec les mains jusqu'à ce que la pâte se rassemble.
✣ Transférez la pâte sur un plan de travail propre et pétrissez-la pendant 8 à 10 min, le temps qu'elle devienne lisse et élastique.
✣ Roulez la pâte en boule, placez-la dans un bol et couvrez-la avec un torchon. Laissez reposer 30 min.
✣ Pendant ce temps, couvrez une grande assiette avec du papier absorbant. Remplissez une grande sauteuse avec un peu d'huile de friture et préparez la garniture sucre-cannelle. Mettez-la de côté.
✣ Reprenez la pâte du bol et divisez-la en 8 morceaux. Roulez chaque morceau en boule.
✣ Sur une surface légèrement farinée, étalez au rouleau chaque boule en un disque de 20 à 25 cm. N'empilez pas les disques les uns sur les autres sinon ils risquent de coller.
✣ Chauffez l'huile à 176 °C. Faites frire chaque disque pendant environ 60 secondes en les retournant une fois, jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur les deux côtés.
✣ Transférez les disques dans une assiette préparée pour égoutter l'excès d'huile.
✣ Saupoudrez abondamment de la garniture sucre-cannelle.
✣ Mangez immédiatement ou conservez-les 3 jours dans une boîte étanche.

CRUSH

STOLLEN

Par Ralf Edeler (Kaffeehaus, Paris)

POUR : **1 STOLLEN ENVIRON**

POUR LES FRUITS MACÉRÉS (2 JOURS À L'AVANCE)
300 g de raisins secs
60 g d'amandes
40 g d'écorce d'orange confite
45 g de rhum brun
POUR LE LEVAIN
130 g de lait tiède
25 g de levure boulanger
200 g de farine T55
POUR LA PÂTE À STOLLEN
350 g de levain
200 g de farine T55
30 g de sucre
20 g de pâte d'amande
5 g de sel
2 g de jus de citron
160 g de beurre
30 g de lait
POUR LE FAÇONNAGE
150 g de pâte d'amande
QS de sucre en poudre

LES FRUITS MACÉRÉS (2 JOURS À L'AVANCE)
✣ Faites macérer les fruits dans le rhum pendant 48 h.

LE LEVAIN
✣ Mélangez l'ensemble des ingrédients et réservez dans le pétrin.

LA PÂTE À STOLLEN
✣ Dans le pétrin, mélangez le levain avec la farine, le sucre, la pâte d'amande et le sel. Une fois que les ingrédients forment une pâte, ajoutez le jus de citron, le beurre et le lait. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Ajoutez les fruits macérés dans la pâte.

LE FAÇONNAGE
✣ Pesez 450 g de pâte. Façonnez le stollen en insérant un rouleau de pâte d'amande. Laissez pousser environ 1 h ou plus en fonction de la température de la pièce.
✣ Faites cuire à 180 °C pendant 45 à 60 min. Saupoudrez de sucre après la cuisson.

BABKA STOLLEN

Par Babka Zana (Paris)
Recette issue du livre *Babka Zana Boulangerie*, aux éditions Hachette

POUR : **1 BABKA CAKE DE 6 PARTS OU 3 À 4 ROLLS**
PRÉPARATION : **1 H**
REPOS : **4 À 5 H**
CUISSON : **20 À 25 MIN (ROLLS), 45 À 50 MIN (CAKE)**

POUR LES RAISINS MACÉRÉS (LA VEILLE)
60 g de raisins secs jaunes
60 g de raisins secs noirs
16 g de rhum
POUR LA PÂTE
250 g de farine T45
15 g de levure fraîche de boulanger
50 g de sucre en poudre
100 g de lait entier
1 œuf
3 g de sel
80 g de beurre + 20 g pour le moule
2 g d'épices de Noël ou de mélange pour pain d'épices
3,5 g de zeste d'orange (¾ d'orange environ)
40 g d'amandes en bâtonnets torréfiées
POUR LA GARNITURE
135 g de pâte d'amande
65 g de beurre
POUR LA FINITION
50 g de beurre clarifié
100 g de sucre en poudre
5 g d'épices de Noël
5 tranches ou lamelles d'écorce d'orange confites

STOLLEN

Par Julien Merceron (Esthète, Nantes)

POUR : **2 STOLLEN DE 500 G**

POUR LE LEVAIN (LA VEILLE)
150 g de farine de blé T55
110 g de lait entier UHT
20 g de levure boulangère

POUR LES RAISINS (LA VEILLE)
200 g de raisins
20 g de kirsch

POUR LA PÂTE
150 g de farine de blé T55
Les zestes de 1 citron
30 g de pâte d'amande 66 %
20 g de sucre de canne blond
125 g de beurre de baratte bio
1/2 c. à c. de cannelle cassia moulue
1 pincée de sel

POUR LA GARNITURE
50 g d'amandes torréfiées
30 g de citron confit
20 g d'orange confite
100 g de pâte d'amande

POUR LE DÉCOR
QS de beurre
QS de sucre glace

LE LEVAIN (LA VEILLE)

✣ Réalisez un levain avec la farine, le lait entier et la levure boulangère. Pétrissez les ingrédients ensemble puis réservez au réfrigérateur.

LES RAISINS (LA VEILLE)

✣ Rincez les raisins secs et gonflez-les avec 50 g d'eau et un trait de kirsch. Réservez jusqu'au lendemain.

LA PÂTE

✣ Pétrissez le levain avec la farine, le zeste de citron, la pâte d'amande, le sucre de canne, le sel, le beurre, la cannelle, jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve. Laissez pousser 30 min à température ambiante.
✣ Appuyez sur la pâte pour chasser le gaz de la fermentation puis prélevez-en 1/5 que vous réserverez au réfrigérateur.
✣ Concassez les fruits secs et confits et ajoutez-les au reste de la pâte ainsi que les raisins pétrissez à la main quelques instants.
✣ Façonnez un rouleau avec la moitié de la pâte, aplatissez en son milieu pour y insérer un rouleau de pâte d'amande. Refermez le rouleau de pâte.
✣ Abaissez au rouleau la pâte restante en un grand rectangle de 1,5 mm d'épaisseur. Enveloppez entièrement le rouleau de pâte avec l'abaisse. Laissez pousser 3 h à 25 °C.
✣ Faites cuire 35 à 40 min au four ventilé à 170 °C. Laissez reposer 30 min à la sortie du four puis nappez de beurre fondu au pinceau. Saupoudrez aussitôt généreusement de sucre glace.
✣ Enveloppez dans du papier une fois le stollen complètement refroidi. Il se conserve une semaine à 18 °C.

LES RAISINS MACÉRÉS (LA VEILLE)

✣ Faites chauffer le rhum et versez-le sur les raisins. Laissez-les macérer au minimum une nuit. Le rhume ne servira pas pour la suite.

LA PÂTE

✣ Mélangez les épices et les zestes d'orange à la pâte. Quand la pâte est bien homogène et lisse, ajoutez les raisins égouttés et les amandes en bâtonnets. Vous pouvez préparer cette pâte à l'avance et la réserver au réfrigérateur.

LA GARNITURE

✣ Sortez le beurre à l'avance pour qu'il soit à température ambiante, travaillez-le d'abord pour l'assouplir, puis mélangez-le longuement avec la pâte d'amande pour un résultat bien homogène. Prélevez-en 200 g et formez un boudin de la longueur du cake. Si vous confectionnez des rolls, divisez la garniture en 3 ou 4 parts égales et façonnez de plus petits boudins. Réservez au réfrigérateur.

LE FAÇONNAGE

✣ Posez un boudin de garniture sur un bord de pâte et enroulez-le. Coupez le rouleau obtenu en deux dans la longueur, tressez (cake) et nouez ou enroulez (rolls). Couvrez d'un torchon propre et laissez pousser 2 h.

LA FINITION

✣ Préchauffez le four à 180 °C. Enfournez pour 20 min (rolls) ou 45 à 50 min (cake). Attendez 5 à 10 min avant de démouler la babka ou les rolls.
✣ Préparez un beurre clarifié en le faisant fondre et en ne gardant que la partie grasse qui est au-dessus sans entraîner le petit-lait qui s'est déposé au fond. Mélangez le sucre en poudre et les épices de Noël. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez généreusement le dessus et les côtés de la babka (ou des rolls) de beurre clarifié. Saisissez la babka (ou les rolls) par le dessous et retournez-la (les). Pressez cette partie couverte de beurre clarifié sur le mélange sucre-épices de Noël en appuyant bien. Décorez avec les écorces d'orange confites.

DESSERT SIGNATURE

LE CHOCOLAT PURE ORIGINE, TUILE OABIKA, AGASTACHE CRISTALLISÉE

Par Maxime Maniez (Fleur de Loire, Blois)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **4 H**
CUISSON : **30 MIN**

POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT (LA VEILLE)
125 g de lait
125 g de crème
50 g de jaunes d'œufs
10 g de sucre
100 g de chocolat Illanka Valrhona
10 g de beurre de cacao

POUR LA TUILE OABIKA
195 g de fondant
130 g de glucose
130 g de chocolat au lait Jivara Valrhona
45 g de grué de cacao
10 g d'Oabika (concentré de jus de cacao)

POUR LE BISCUIT GIANDUJA CACAO
14 g de cacao en poudre
45 g de farine T55
1 g de fleur de sel
57 g de sucre
42 g de beurre
57 g de poudre de noisettes
7 g de zestes d'orange frais
75 g de gianduja noisette au lait Valrhona

POUR LE GEL CITRON
30 g d'eau
45 g de jus de citron
7 g de sucre
2,5 g d'agar-agar

POUR LE SIROP AGASTACHE
80 g d'eau
20 g de sucre
3 g d'agastache

POUR LE SIPHON CACAO
219 g de lait
53 g de chocolat au lait Jivara Valrhona
53 g de chocolat noir Illanka
175 g de crème

POUR LES AGASTACHES CRISTALLISÉES
10 feuilles d'agastache
10 g de blanc d'œuf
10 g de sucre

POUR LA MERINGUE CACAO
50 g de blancs d'œufs
75 g de sucre
10 g de cacao en poudre

POUR LE BISCUIT EXTRA MOELLEUX CHOCOLAT
40 g de farine T55
12 g de cacao en poudre
1 g de levure chimique
0,5 g de sel
21 g d'œuf
49 g de sucre
1 g de gousse de vanille
33 g de mayonnaise *(NDLR : on ne sent pas le goût de la mayonnaise mais elle donne une texture agréable au biscuit)*
41 g d'eau

POUR LA GLACE AU PRALINÉ (LA VEILLE)
103 ml de lait
25 g de crème
7 g de glucose atomisé

25 g de sucre
4 g de poudre de lait
0,5 g de stabilisateur à glace
25 g de chocolat noir Illanka
18 g de praliné amande

POUR LES FINITIONS

Baies de mai séchées
Agastache cristalisees
Chocolat Illanka péruvien

LE CRÉMEUX CHOCOLAT (LA VEILLE)

✣ Réalisez une crème anglaise puis versez sur le chocolat et le beurre de cacao en réalisant une belle émulsion. Laissez refroidir toute la nuit.

LA TUILE OABIKA

✣ Faites cuire le glucose et le fondant jusqu'à obtention d'un caramel léger. Ajoutez le grué de cacao et le jus Oabika, et faites décuire avec le chocolat au lait.
✣ Coulez sur un Silpat, étalez puis laissez refroidir.
✣ Mixez au thermomix puis saupoudrez avec un pochoir de 2,5 x 24 cm sur un Silpat.
✣ Faites cuire au four ventilé à 180 °C pendant 1 à 2 min puis roulez la tuile à l'aide d'un cercle de 6 cm. Conservez à l'abri de l'humidité.

LE BISCUIT GIANDUJA CACAO

✣ Mélangez le beurre pommade avec le sucre et les zestes d'orange. Ajoutez la poudre de noisettes, la fleur de sel, le cacao en poudre et la farine T55. Étalez finement au laminoir puis faites cuire au four pendant 15 à 20 min à 160 °C. Laissez refroidir puis broyez finement. Ajoutez le gianduja fondu puis mélangez bien.

LE GEL CITRON

✣ Faites chauffer l'eau et le jus de citron. Ajoutez le mélange sucre et agar-agar. Laissez bouillir 2 min puis conservez au réfrigérateur. Mixez avec le Thermomix pour obtenir une texture crémeuse, réservez au réfrigérateur.

LE SIROP AGASTACHE

✣ Faites bouillir l'eau et le sucre. Laissez infuser l'agastache pendant 15 min puis chinoisez et laissez refroidir.

LE SIPHON CACAO

✣ Faites chauffer le lait et la crème puis versez sur les chocolats. Réalisez une belle émulsion puis laissez refroidir dans le siphon. Ajoutez la cartouche de gaz, réservez jusqu'au dressage.

LES AGASTACHES CRISTALLISÉES

✣ Nappez les feuilles d'agastaches avec du blanc d'œuf puis saupoudrez de sucre en poudre.
✣ Laissez sécher au déshydrateur.

LA MERINGUE CACAO

✣ Faites une meringue française en ajoutant le sucre petit à petit sur les blancs montés puis ajoutez le cacao en poudre tamisé.
✣ Pochez des boules de taille moyenne sur Silpat et séchez au four ventilé à 75 °C jusqu'à ce que ce soit sec.

LE BISCUIT ULTRA MOELLEUX CHOCOLAT

✣ Montez l'œuf en neige avec le sucre et les gousses de vanille grattées puis ajoutez toutes les poudres tamisées. Versez enfin la mayonnaise et l'eau délicatement. Faites cuire sur plaque à 165 °C au four ventilé pendant 5 à 8 min. Coupez des carrés de 4 x 4 cm.

LA GLACE AU PRALINÉ (LA VEILLE)

✣ Faites chauffer le praliné, le lait, la crème, le glucose atomisé et la poudre de lait. Ajoutez le mélange sucre et stabilisateur à 40 °C. Laissez frémir, versez sur le chocolat noir puis mixez et laissez maturer pendant une nuit.

LES FINITIONS ET LE MONTAGE

✣ Dans une tuile Oabika de 6 cm de diamètre, déposez le biscuit gianduja. Pochez ensuite le crémeux chocolat puis le biscuit extra moelleux imbibé du sirop agastache. Dressez quelques points de gel de citron, et posez ensuite le sorbet chocolat et un peu d'agastache cristallisée. Fermez le dessus avec le siphon et râpez des baies de mai et du chocolat sur le dessus. Parsemez d'un peu d'agastaches cristallisées, et zestez la meringue cacao sur le dessus pour faire comme une poudre.

TOUT CHOCOLAT

BÛCHE DE VOYAGE « VOYAGE DANS LE TEMPS »

Par Jean-Paul Hévin (Paris)

POUR LE BISCUIT AMER AU CHOCOLAT

83 g de pâte d'amande
58 g de sucre glace
1 petit œuf
2 blancs d'œufs
4 jaunes d'œufs
11 g de sucre
47 g de cacao
47 g de beurre

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

7 blancs d'œufs
70 g de sucre semoule
217 g de chocolat Habana 72 % (disponible chez JP Hévin)
33 g de beurre frais

POUR LE PUNCH WHISKY

60 g de whisky Caol Ila
60 g d'eau
80 g de sucre

POUR LE GIANDUJA NOISETTE TIMUT

20 g de pâte de noisette
15 g de chocolat lait 40 % JPH
15 g de chocolat JPH 68 %
1 pincée de poivre de Timut

POUR LA FINITION

QS de poudre de cacao

LE BISCUIT AMER AU CHOCOLAT NOIR

✣ Montez au batteur la pâte d'amande et le sucre glace en ajoutant l'œuf frais et les jaunes d'œufs petit à petit.
✣ En parallèle, montez les blancs d'œufs avec le sucre au bec d'oiseau.
✣ Prélevez une partie du mélange de pâte d'amande pour délayer le beurre fondu, réservez.
✣ Ajoutez dans le mélange de pâte d'amande le cacao puis mélangez. Ajoutez ensuite le beurre et incorporez les blancs d'œuf montés.
✣ Pesez 430 g de masse sur une feuille de cuisson 20 x 30 cm, faites cuire à chaleur tournante 210 °C environ 5 min.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

✣ Faites fondre le chocolat à environ 50 °C puis ajoutez le beurre pour qu'il puisse fondre.
✣ Montez les blancs d'œufs pour qu'ils soient fermes en ajoutant le sucre petit à petit.
✣ Versez le mélange chocolat et beurre sur les blancs d'œufs montés.

LE PUNCH WHISKY

✣ Réalisez un sirop à 30 ° en portant à ébullition 60 g d'eau et 80 g de sucre, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
✣ Mélangez le whisky avec le sirop refroidi.

LE GIANDUJA NOISETTE TIMUT

✣ Faites fondre les chocolats au bain-marie. Ajoutez la pâte de noisette et la pincée de poivre de Timut.

LE MONTAGE

✣ Divisez le biscuit en 3 portions de 10 x 20 cm.
✣ Sur le premier biscuit, étalez le gianduja noisette tempéré puis réservez au frais 10 min.
✣ Commencez le montage dans un cadre de 6 cm de haut en plaçant le gianduja noisette vers le bas. À l'aide d'un pinceau, imbibez le biscuit avec le punch au whisky puis étalez 1/3 de la mousse au chocolat. Ajoutez une couche de biscuit imbibé puis 1/3 de la mousse. Répétez l'opération avec le dernier biscuit et lissez le dessus avec la mousse restante. Laissez reposer au frais au moins 12 h.
✣ Démoulez à l'aide d'un couteau trempé dans l'eau très chaude en passant entre le cadre et les bords du gâteau. Saupoudrez les côtés et le dessus de la bûche avec de la poudre de cacao. Laissez le gâteau revenir à température ambiante 1 h avant de le déguster.

TEA TIME

MONT-BLANC

Par Mori Yoshida (Paris)

POUR : **4 OU 5 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **15 MIN**

LE MATÉRIEL

1 cercle de Ø 15 cm
3 poches à pâtisserie
1 douille PF16
1 douille à mont-blanc
1 douille ronde unie n° 12

POUR LA CRÈME D'AMANDE (IL Y AURA DES RESTES)

200 g de sucre glace
200 g de poudre d'amande
200 g de beurre
170 g d'œufs entiers

POUR LE FOND DU MONT-BLANC

QS de beurre
3 feuilles de pâte filo
130 g de crème d'amande

POUR LA CRÈME FOUETTÉE

154 g de crème liquide à 35 %
32 g de mascarpone
15 g de sucre semoule

POUR LA CRÈME DE MARRONS

72 g de pâte de marrons
146 g de purée de marrons
7,5 g de rhum
50 g de crème pâtissière (voir recette dans la recette du paris-brest au sésame noir)
26 g de crème fouettée

POUR LE MONTAGE

10 marrons confits
Sucre neige décor (en magasins spécialisés)

LA CRÈME D'AMANDE

✣ Tamisez séparément le sucre glace et la poudre d'amandes.
✣ Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez le beurre ramolli à température ambiante avec le sucre glace sans faire blanchir le mélange. Ajoutez petit à petit les œufs préalablement réchauffés à environ 30 °C au bain-marie dans le cul-de-poule. Puis incorporez la poudre d'amandes. Réservez au frais.

LE FOND DU MONT-BLANC

✣ Étalez au pinceau une fine couche de beurre fondu sur une feuille de pâte filo. Superposez une autre feuille et répétez l'opération encore une fois. Découpez un carré de 20 cm de côté. Foncez le cercle avec le carré de pâte en réalisant des plis sur les côtés. Pochez, avec la douille n° 12, la crème d'amande dans le fond.
✣ Faites cuire au four préchauffé à 170 °C pendant 15 min, puis laissez refroidir.

LA CRÈME FOUETTÉE

✣ Dans la cuve d'un batteur muni du fouet, montez rapidement la crème liquide, le mascarpone bien froid et le sucre semoule en chantilly bien ferme. Placez en poche munie de la douille PF16 et réservez au frais.

LA CRÈME DE MARRONS

✣ Mélangez bien la pâte et la purée de marrons. Ajoutez le rhum et passez le mélange à travers un tamis ou une passoire fine en vous aidant d'une corne. Incorporez d'abord la crème pâtissière puis ajoutez la crème fouettée. Placez en poche munie de la douille mont-blanc.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Pochez un disque de crème fouettée sur le fond de tarte refroidi. Répartissez les marrons confits entiers. Réalisez dessus un dôme de crème fouettée de 8 cm de haut. Pochez ensuite des vermicelles de crème de marrons sur le dôme de crème fouettée en effectuant des petits mouvements circulaires tout autour et en démarrant à la base. Saupoudrez ensuite uniformément de sucre neige à l'aide d'une passette.

Note : l'usage de pâte filo à la place de la meringue a été logique pour moi, car cette dernière perd vite de sa texture tout en rendant l'ensemble du gâteau trop sucré. J'utilise plusieurs couches de pâte filo pour accentuer le contraste entre les textures. Cependant, elle est susceptible de sécher rapidement : n'ouvrez le paquet qu'au dernier moment.

MILLEFEUILLE NOISETTE

Par Mori Yoshida (Paris)

Recette extraite du livre *Gâteaux* de Mori Yoshida, éd. du Chêne

POUR : **8 PARTS**
PRÉPARATION : **45 MIN (FEUILLETAGE) + 45 MIN**
REPOS : **12 H + 5 H (FEUILLETAGE) + 1 H**
CUISSON : **45 MIN**

POUR LE MATÉRIEL

1 robot pâtissier
2 poches à pâtisserie
1 douille ronde unie n° 11
Film guitare

POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ (LA VEILLE) (IL Y AURA DES RESTES)

La détrempe

181 g d'eau
4 g de vinaigre blanc
241 g de beurre
563 g de farine de gruau T45
11 g de sel fin

Le beurre de tourage

603 g de beurre de tourage (beurre sec utilisé en pâtisserie et disponible dans les magasins spécialisés)
241 g de farine T55
80 g de glucose (en magasins spécialisés)

POUR LA CRÈME NOISETTE

560 g de crème pâtissière (voir recette dans la recette du paris-brest au sésame noir)
480 g de praliné noisette
320 g de beurre

POUR LES NOISETTES NOUGATINES

150 g de noisettes entières décortiquées
55 g de sucre semoule (1)
50 g de beurre
23 g de glucose (en magasins spécialisés)
1 g de pectine NH
11 g de sucre semoule (2)
17 g de crème liquide à 35 %

POUR LA FINITION

18 pièces de noisettes nougatines
Praliné noisette

LE FEUILLETAGE INVERSÉ (LA VEILLE)

✣ Beurre de tourage : versez le beurre à température ambiante dans la cuve du robot, puis ajoutez la farine. Faites tourner au crochet à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Débarrassez sur une feuille de film guitare. Aplatissez grossièrement au rouleau. Parez si nécessaire pour que la forme rectangulaire reste régulière. Placez 12 h au réfrigérateur. Respecter le temps de repos est crucial.
✣ Placer la pâte dans le réfrigérateur ne sert pas uniquement à la refroidir : cette étape est nécessaire pour laisser reposer le gluten.
✣ Détrempe : Faites refroidir l'eau et le vinaigre à environ 5 °C dans le réfrigérateur. Faites fondre le beurre à environ 40 °C. Dans la cuve du robot, versez la farine et le sel, puis ajoutez le mélange eau-vinaigre, puis le beurre refroidi à 30 °C. Faites tourner au crochet à vitesse moyenne, pendant 5 à 10 min, jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Débarrassez la détrempe sur une feuille de film guitare. Aplatissez-la grossièrement au rouleau. Continuez d'étaler de manière à obtenir un rectangle de format identique au beurre de tourage. Parez si nécessaire pour que la forme rectangulaire reste régulière. Placez 12 h au réfrigérateur.
✣ Sortez le beurre de tourage, fleurez avec de la farine. Étalez-le au rouleau pour former un long rectangle. Faites de même avec la détrempe et formez un rectangle d'un tiers moins long que le beurre de tourage.
✣ Placez le rectangle de la détrempe sur le beurre de tourage en alignant les bords au côté bas. Rabattez la partie haute du beurre sur la détrempe. Puis pliez en deux le rectangle obtenu. Tournez le

pâton d'un quart de tour. Étalez-le dans la longueur. Rabattez un tiers de la pâte vers vous en partant du haut puis rabattez le bas par-dessus. Placez au réfrigérateur pour 1 h, enveloppé dans un film alimentaire. Placez le pâton de manière à avoir la largeur vers vous. Étalez de nouveau au rouleau. Rabattez à nouveau un tiers de la pâte vers vous en partant du haut et rabattez le bas dessus. Placez au réfrigérateur pour 1 h, enveloppé dans un film alimentaire. Recommencez la même opération 2 fois encore. Quand vous avez fini, réservez au minimum 1 h au réfrigérateur.

✣ Prélevez un pâton de 860 g de pâte feuillettée. Étalez à 2 mm d'épaisseur. Piquez la pâte avec une fourchette. Détaillez un rectangle de 52 × 34 cm, placez-le sur une feuille de papier cuisson et laissez reposer 1 h au réfrigérateur. Faites cuire au four préchauffé à 170 °C pendant 12 min pour que le feuilletage se développe. Retirez du four, recouvrez le feuilletage avec un papier cuisson, posez une plaque de cuisson dessus et appuyez. Remettez au four pendant 10 min. Tournez la plaque d'un demi-tour et laissez cuire pendant 5 à 10 min. À la sortie du four, badigeonnez sur toute la surface une fine couche de glucose préalablement réchauffée 30 secondes au micro-ondes. Repassez au four pendant encore 5 min jusqu'à ce que le glucose sèche. Retournez alors le feuilletage, badigeonnez le second côté d'une fine couche de glucose et remettez au four pendant 5 min, jusqu'à ce que le glucose sèche. Laissez refroidir le feuilletage. Lorsqu'il est froid, découpez 3 rectangles de 22 × 16 cm.

LA CRÈME NOISETTE

✣ Dans le robot, fouettez à vitesse rapide la crème pâtissière, le praliné noisette et le beurre à température ambiante avant que le mélange ne blanchisse, sinon la crème sera trop légère en bouche et perdra sa texture collante. Placez-la dans une poche munie de la douille.

LES NOISETTES NOUGATINES

✣ Étalez les noisettes sur une plaque recouverte de papier de cuisson et torréfiez-les au four à 160 °C, pendant 25 à 30 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Dans une casserole, portez à ébullition le sucre (1), le beurre et le glucose. Ajoutez la crème et remuez.

✣ Mélangez la pectine et le sucre (2). Versez le mélange dans la casserole, puis remuez constamment à l'aide d'un fouet, à feu doux, pendant 30 secondes, jusqu'à ce que le mélange commence à caraméliser légèrement, puis éteignez le feu. Intégrez les noisettes à la préparation. Étalez-la ensuite sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier cuisson. Mettez au four à 170 °C, pendant 20 min, jusqu'à ce que les bords soient dorés.

✣ Retirez du four et mélangez les bords avec le reste au centre. Remettez au four pendant 5 à 7 min pour finir de caraméliser. Sortez la plaque et lorsque le mélange a légèrement refroidi, enfilez des gants à four et, par-dessus, des gants en plastique, puis roulez les noisettes une à une de manière que la nougatine soit bien répartie dessus. Laissez refroidir à température ambiante.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Sur une plaque de feuilletage, pochez 7 rangées de 10 boules de crème noisette. Posez une plaque de feuilletage dessus et pochez à nouveau la crème de la même manière. Répétez l'opération avec la dernière plaque de feuilletage. Puis à l'aide de la seconde poche (sans douille), déposez du praliné noisette entre les boules de crème. Terminez en plaçant une noisette nougatine sur une boule de crème sur deux.

Note : presser la pâte au cours de sa cuisson permet d'obtenir des couches homogènes. Utilisez du glucose plutôt que du sucre en poudre pour obtenir une texture plus croquante.

PARIS-BREST AU SÉSAME NOIR

Par Mori Yoshida (Paris)

Recette extraite du livre *Gâteaux* de Mori Yoshida, éd. du Chêne

POUR : **6 PARIS-BREST INDIVIDUELS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
REPOS : **2 H**
CUISSON : **35 MIN**

MATÉRIEL

1 douille étoile ou fleur de 15 mm
1 cercle de Ø 6 cm
1 emporte-pièce de Ø 6 cm
1 emporte-pièce de Ø 3 cm
1 plaque Flexipan®
1 robot pâtissier

POUR LE CRAQUELIN AU SÉSAME NOIR

71 g de beurre ramolli
39 g de sucre semoule
90 g de farine T55
24 g de graines de sésame noir

POUR LA PÂTE À CHOUX (IL Y AURA DES RESTES)

150 g d'eau
150 g de lait
128 g de beurre
5 g de sucre semoule
5 g de sel fin
180 g de farine T55
236 g d'œufs

POUR LES CHOUX

200 g de pâte à choux

POUR LA DENTELLE AU SÉSAME NOIR

27 g de beurre
24 g de glucose
48 g de sucre semoule
24 g de farine T45
10 g d'amandes blanches hachées
10 g de graines de sésame noir

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE (IL Y AURA DES RESTES)

90 g de jaunes d'œufs
125 g de sucre semoule
23 g de farine T45
23 g de Maïzena®
¼ de gousse de vanille
500 g de lait
40 g de beurre

POUR LA CRÈME PRALINÉE AU SÉSAME NOIR

196 g de crème pâtissière
84 g de beurre ramolli
42 g de praliné amande
42 g de praliné noisette
56 g de pâte de sésame noir

LE CRAQUELIN AU SÉSAME NOIR

✣ Mélangez le beurre ramolli et tous les ingrédients dans un bol. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 h.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Dans la casserole, portez à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel.

✣ Versez le liquide bouillant dans la cuve du robot muni du fouet. Ajoutez la farine tamisée d'un seul coup et mélangez à vitesse moyenne, pendant 3 min, pour dessécher la préparation.

✣ Toujours à vitesse moyenne, ajoutez les œufs à 18 °C en une fois.

✣ Lorsque vous obtenez une pâte bien souple, dite « au ruban », elle est prête à être pochée.

LES CHOUX

✣ Étalez le craquelin à 2 mm d'épaisseur. Détaillez 6 disques avec l'emporte-pièce de 6 cm de diamètre, puis faites un trou au centre de chacun d'eux avec l'emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Prenez le cercle de 6 cm, trempez-le dans de la farine et utilisez-le pour faire 6 empreintes sur une plaque de cuisson beurrée.

✣ Avec la douille étoile ou fleur, pochez la pâte à choux en suivant la forme du cercle. Déposez un anneau de craquelin au sésame noir et faites cuire au four préchauffé à 175 °C pendant 25 min.

LA DENTELLE AU SÉSAME NOIR

✣ Dans une casserole, portez à ébullition le beurre, le glucose et le sucre ensemble en remuant constamment.

✣ Tamisez la farine et versez-la dans un récipient avec les amandes et les graines de sésame

noir. Versez dessus le liquide chaud. Mélangez bien et laissez refroidir à température ambiante.
✣ Quand le mélange a refroidi et durci, faites des morceaux de pâte de 3 g. Placez-les sur la plaque Flexipan® et faites-les cuire au four à 160 °C, pendant environ 10 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE
✣ Dans le cul-de-poule, battez les jaunes d'œufs au fouet. Ajoutez le sucre et battez l'ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. Versez la farine et la Maïzena® préalablement tamisées, et mélangez légèrement.
✣ Avec la pointe d'un couteau, ouvrez la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Grattez les graines et mettez-les avec la gousse et le lait dans la casserole. Portez à ébullition. Versez un tiers du lait bouillant dans le cul-de-poule et remuez jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Reversez dans la casserole, puis faites cuire à feu vif en remuant constamment au fouet pour éviter que la préparation n'accroche au fond de la casserole. Lorsque le mélange épaissit et devient ferme puis bien lisse, éteignez le feu. Incorporez le beurre à la préparation. Passez le tout au chinois.
✣ Débarrassez la crème dans un plat et filmez au contact pour éviter qu'une croûte ne se forme sur le dessus. Placez le plat dans une eau glacée pour refroidir rapidement la crème. Cela favorise le processus de pasteurisation. Réservez au réfrigérateur.

LA CRÈME PRALINÉE AU SÉSAME NOIR
✣ Placez la crème pâtissière dans la cuve du robot muni du fouet. Mélangez et ajoutez le beurre mou, les pralinés et la pâte de sésame noir.

LE MONTAGE
✣ À l'aide d'un couteau-scie, coupez chaque couronne de pâte à choux en deux dans l'épaisseur. Avec une poche munie de la douille étoile ou fleur, remplissez les demi-couronnes inférieures de crème pralinée au sésame noir. Recouvrez de deux autres tours de crème pralinée au sésame noir et déposez la partie supérieure de la couronne de pâte à choux. Terminez en enfonçant une dentelle au sésame noir, en mettant le côté arrondi dans la crème.

Note : incorporez la pâte de sésame jusqu'à ce que la crème soit parfaitement homogène, afin d'obtenir une texture bien lisse. Ne faites pas trop monter la crème, sinon elle risque d'être un peu trop aérienne pour un paris-brest et de perdre son goût profond, ce qui crée son intérêt. Cependant, si on ne la fait pas suffisamment monter, elle s'affaisse. En fin de compte, un peu d'entraînement suffit pour trouver le juste équilibre.

FRUITISSIME

BRIOCHE BALTHAZAR

Par Christophe Felder
(Les pÂtissiers, Mutzig)

POUR : **2 BRIOCHES DE 10 PARTS**

POUR LA PÂTE À BRIOCHE BALTHAZAR (LA VEILLE)
500 g de farine T45
15 g de levure
85 g de sucre
10 g de sel
100 g d'œufs
200 g de lait entier
25 g d'eau de fleur d'oranger
175 g de beurre mou + un peu pour le moule
15 g de liqueur mandarinello
80 g de clémentines confites hachées **+ 50 g** pour la décoration

POUR LE SIROP MANDARINELLO
7 cl d'eau
50 g de sucre
5 g de liqueur Mandarinello
1 g de vanille en poudre

POUR LE MONTAGE
50 g de beurre fondu
Sucre glace Neuschnee

LA PÂTE À BRIOCHE BALTHAZAR (LA VEILLE)
✣ Dans la cuve du batteur muni du crochet, versez la farine puis la levure, le sucre et le sel ; faites tourner doucement, tout en incorporant les œufs, le lait, et l'eau de fleur d'oranger. Ajoutez ensuite le beurre. Faites tourner 10 min environ, pour obtenir une pâte lisse et élastique qui se décolle des parois de la cuve. Tant qu'elle ne se décolle pas, laissez tourner à vitesse plutôt rapide.
✣ Lorsque la pâte est bien pétrie, ajoutez les clémentines hachées, la liqueur et travaillez quelques instants encore pour bien incorporer le fruit. Vous devez obtenir une pâte souple et élastique, qui ne colle pas aux doigts.
✣ Déposez la pâte dans un récipient légèrement fariné, et laissez-la au réfrigérateur pendant 5 h (de préférence une nuit : elle va doubler de volume). Au bout de ce temps, sortez la pâte, séparez-la en deux, coupez 1/3 de chaque boule, et divisez cette boule en 7 morceaux.
✣ Modelez le morceau de pâte principale et les petits morceaux avec les mains, tout en les travaillant le moins possible, appuyez légèrement sur la pâte et laissez pousser de nouveau durant 2 à 3 h dans une pièce tiède (branchez 30 min avant un petit chauffage d'appoint dans une petite pièce fermée), ou laissez pousser une nuit à 12 °C.
✣ 30 min avant la cuisson, préchauffez le four à 170 °C, sur chaleur tournante. Lorsque les Balthazar sont bien poussées, enfournez-les pour 30 min env.

LE SIROP MANDARINELLO
✣ Faites votre sirop, et mélangez-le avec la liqueur Mandarinello.

LE MONTAGE
✣ Arrosez les Balthazar légèrement (mais en insistant un peu) de sirop Mandarinello dès leur sortie du four, laissez-les reposer 5 min puis, à l'aide du pinceau, couvrez-les de beurre fondu ; attendez encore 10 min, et saupoudrez le tout de sucre glace Neuschnee. Décorez avec des clémentines confites.

BÛCHE PRALINÉ-CLÉMENTINE

Par Hugues Pouget
(Hugo & Victor, Paris)

POUR : **3 BÛCHES DE 6 PARTS**

POUR LA DACQUOISE NOISETTE
340 g de blancs d'œufs
155 g de sucre semoule
57 g de fécule de pomme de terre
272 g de sucre glace
272 g de poudre de noisette
4 g d'épices Kawa de chez Roellinger
100 g de noisettes concassées

POUR LA FEUILLETINE
115 g de praliné noisette
55 g de feuilletine
25 g de chocolat au lait
10 g de beurre

POUR LE CRÉMEUX NOISETTE
175 g de lait
35 g de jaunes d'œufs
35 g de sucre
10 g de poudre à flan
50 g de pâte de noisette
½ feuille de gélatine trempée dans l'eau froide
60 g de beurre

POUR LA CHANTILLY COLLÉE AUX ZESTES DE CLÉMENTINE (LA VEILLE)
217 g de crème liquide
22 g de sucre semoule
½ feuille de gélatine trempée dans l'eau froide
4 g de zestes de clémentine

POUR LE MONTAGE INSERT BÛCHE
80 g de praliné noisette

POUR LA MOUSSE PRALINÉ AUX ÉPICES
190 g de crème liquide
65 g d'œufs entiers
10 g de feuille de gélatine trempée dans l'eau froide

320 g de praliné noisette
465 g de crème montée
3 g d'épices Kawa de chez Rœllinger

POUR LE GLAÇAGE MIROIR NOISETTE

90 g d'eau
180 g de sucre semoule
180 g de glucose
120 g de lait concentré sucré
84 g de masse gélatine
180 g chocolat blanc
170 g de praline noisette

LA DACQUOISE NOISETTE

✣ Préchauffez le four à 190 °C.
✣ Montez les blancs d'œufs et le sucre semoule au batteur.
✣ Pendant ce temps, mélangez le reste des poudres ensemble.
✣ Quand les blancs sont mousseux et fermes, incorporez délicatement les poudres à l'aide d'une Maryse, étalez le biscuit sur plaque avec feuille avec un cadre 40 x 60. Avant cuisson, parsemez les noisettes concassées sur la moitié de la feuille dans le sens de la longueur et cuire 10-15 min à 190 °C. Après cuisson, détaillez la feuille de biscuit en deux de sorte à avoir une demi-feuille avec les noisettes et une demi-feuille sans les noisettes.

LA FEUILLETINE

✣ Faites fondre au bain-marie le chocolat, le praliné noisette et le beurre. Une fois bien fondu, ajoutez la feuilletine, mélangez le tout à l'aide d'une spatule. Prenez la demi-feuille de biscuit sans les noisettes, détaillez la semelle (56 x 7 cm). Étalez la feuilletine sur la bande de biscuit et réservez au frais.

LE CRÉMEUX NOISETTE

✣ Faites chauffer le lait et la pâte de noisette.
✣ Pendant ce temps, mélangez à l'aide d'un fouet les jaunes, le sucre et la poudre à flan. À la première ébullition du lait, mélangez avec le mélange jaune-sucre-poudre à flanc, et faites cuire comme une crème pâtissière. En fin de cuisson, ajoutez la feuille de gélatine essorée et le beurre. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.
✣ Coulez sur une bande (56 x 7 cm) de biscuit avec les noisettes. Réservez au congélateur.

LA CHANTILLY COLLÉE AUX ZESTES DE CLÉMENTINE (LA VEILLE)

✣ Faites chauffer la moitié de la crème avec le sucre. Une fois le mélange bouilli, ajoutez la demi-feuille de gélatine préalablement ramollie et faites infuser la crème avec les zestes de clémentine et ajoutez l'autre moitié de la crème. Laisser au frais 12 h minimum avant de la monter.

LE MONTAGE INSERT BÛCHE

✣ Montez la chantilly aux zestes de clémentine. Prenez la bande de biscuit avec le crémeux noisette. Pochez deux boudins de chantilly clémentine dans le sens de la longueur en laissant un espace entre les deux boudins de chantilly pour y couler le praliné noisette. Enfin, pochez le dernier boudin de chantilly pour y emprisonner le praliné noisette et réservez l'insert au congélateur jusqu'à complète congélation (-18 °C).

LA MOUSSE PRALINÉ AUX ÉPICES

✣ Faites une crème anglaise avec la crème liquide, les épices, les œufs et le praliné. En fin de cuisson, ajoutez les feuilles de gélatine essorées, laissez refroidir à 35 °C et ajoutez la crème montée.

LE MONTAGE DE LA BÛCHE

✣ Coulez 500 g de mousse dans le moule à bûche puis placez l'insert. Coulez le reste de mousse sur l'insert et finissez par le biscuit avec la feuilletine dans la mousse. Placez le moule au congélateur jusqu'à complète congélation. Puis détaillez le boudin en trois bûches de 18 cm de long.

LE GLAÇAGE MIROIR NOISETTE

✣ Faites cuire l'eau, le sucre et le glucose à 103 °C. Versez sur le lait concentré sucré, la masse gélatine, le chocolat blanc et le praliné noisette. Mixez le tout à l'aide d'une girafe. Température d'utilisation 30-35 °C.

FINITION

✣ Démoulez la bûche, glacez-la avec le glaçage noisette. Déposez la bûche sur une semelle en carton. Disposez les embouts de bûche et les noisettes concassées.

TARTELETTE CLÉMENTINE QUATRE-ÉPICES (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE)

Par Marie Rebuffat (Marseille)

POUR : **15 TARTELETTES**

POUR LE CONFIT DE CLÉMENTINE (LA VEILLE)

250 g de purée de clémentine corse
25 g de sucre en poudre
4 g de pectine NH
1 feuille de gélatine

POUR LA GANACHE MONTÉE QUATRE-ÉPICES (LA VEILLE)

6 g de gélatine en poudre
36 g d'eau
176 g de crème sans lactose
6 g de mélange quatre-épices
2 g de cannelle en poudre
134 g de chocolat blanc végane
250 g de crème froide

POUR LA CRÈME D'AMANDE CLÉMENTINE QUATRE-ÉPICES (LA VEILLE)

140 g de poudre d'amande
140 g de margarine sans lactose (vegan)
70 g de vergeoise brune
70 g de rapadura
80 g d'œufs
Le zeste d'une clémentine corse
6 g de mélange quatre-épices
4 g de cannelle en poudre

POUR LA PÂTE SUCRÉE AU QUATRE-ÉPICES (LA VEILLE)

200 g de margarine sans lactose (végane)
67 g de sucre rapadura
33 g de vergeoise brune
34 g de sucre de coco
70 g d'œufs
83 g de fécule de pomme de terre
84 g de farine de teff ou de sorgho
56 g de farine de châtaigne
111 g de farine de riz
1.5 g de fleur de sel

LE CONFIT DE CLÉMENTINE (LA VEILLE)

✣ Faites chauffer la purée à petit feu dans une casserole.
✣ Hydratez la feuille de gélatine dans de l'eau froide.
✣ Mélangez le sucre et la pectine.
✣ Lorsque la purée est chaude, versez en pluie fine le mélange sucre pectine. Faites cuire pendant 4 min.
✣ Ajoutez la gélatine à la fin lorsque le confit est cuit, et mélangez pour la faire fondre.
✣ Coulez le confit de clémentine corse en demi-sphères et faites prendre au froid.

LA GANACHE MONTÉE QUATRE-ÉPICES (LA VEILLE)

✣ Hydratez la gélatine avec l'eau froide. Réservez au frais.
✣ Dans une petite casserole, faites bouillir les 176 g de crème avec les épices. Une fois la crème chaude, ajoutez la gélatine bien hydratée. Versez en trois fois sur le chocolat légèrement fondu. Une fois le mélange homogène, versez le tout dans la crème froide.
✣ Débarrassez dans une boîte ou un autre contenant et filmez au contact. Dans l'idéal, comptez une nuit de repos au frigo.

LA CRÈME D'AMANDE CLÉMENTINE QUATRE-ÉPICES (LA VEILLE)

✣ Dans la cuve du robot, mettez la margarine coupée en petits morceaux, les deux sucres, la poudre d'amande, les épices, l'œuf et le zeste. Faites tourner la préparation avec la feuille jusqu'à obtenir une consistance homogène. Mettez la crème en poche à douille et réservez au frais.

LA PÂTE SUCRÉE AU QUATRE-ÉPICES (LA VEILLE)

✣ Dans la cuve du robot, mélangez à la feuille la margarine coupée en petits morceaux avec les trois sucres. Ajoutez les œufs. Mettez ensuite le mélange de farines et la fleur de sel. Une fois la pâte homogène, réalisez un ou deux

pâtons en fonction de votre utilisation et filmez-la. Gardez au frais.
✣ Réalisez vos fonds de tarte quelques heures après. Une fois les cercles à tarte foncés, laissez croûter une nuit au frigo sans couvrir.
✣ Cuire le lendemain à 155 °C pendant 15 min. À mi-cuisson, ajoutez votre crème d'amande au quatre-épices dans les fonds de tarte et poursuivez la cuisson encore 15 min. La cuisson dépendra aussi du four.

MONTAGE DES ENTREMETS
✣ Pendant ce temps, réalisez le montage de vos entremets.
✣ Mettez la ganache montée au quatre-épices dans un robot et fouettez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une jolie consistance. Mettez en poche et garnissez vos moules à mi-hauteur. Insérez les cœurs de confit de clémentine corse congelés. Ajoutez de la ganache montée dessus et lissez les moules. Mettez au congélateur pour faire prendre le tout. Une fois les entremets complètement pris, démoulez et posez sur les fonds de tartes cuits et froids. Ajoutez quelques zestes de clémentine en décoration ou encore des fleurs comestibles. Conservez au réfrigérateur et attendez 2 h environ que les dômes reviennent à température. Dégustez et régalez-vous !

LE FINGER MONT-BLANC CLÉMENTINE

Par Julien Perrinet (Grand Hyatt Taipei, Taïwan)

POUR : **60 PIÈCES (3 MOULES FINGER)**

POUR LA MOUSSE AU FROMAGE BLANC ET À LA VANILLE
500 g de fromage blanc d'Isigny
250 g de crème UHT 35 %
90 g de jaunes d'œufs
130 g de sucre
110 g de gélatine
400 g de crème fouettée
2 gousses de vanille

POUR LA CRÈME AUX MARRONS
190 g de crème 38 %
105 g de beurre
9,5 g de rhum HSE XO extra-vieux
300 g de pâte de marrons Imbert

POUR LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC ET À LA VANILLE
600 g de lait
144 g de glucose (De60)
96 g de gélatine (poudre de gélatine de poisson 1 pour 6)
780 g de chocolat blanc Opalys
120 g de nappage neutre (Absolu Valrhona)
35 g de pâte de vanille

POUR LE SPONGE CAKE À LA CHÂTAIGNE SANS GLUTEN
320 g de massepain aux amandes 70 %
315 g d'œufs
40 g de farine de châtaigne
20 g de fécule de maïs
4 g de levure chimique
100 g de beurre

POUR LA CONFITURE DE CLÉMENTINES
1 kg de purée de clémentine IGP
22 g d'extrait de vanille
110 g de cassonade
18 g de pectine

POUR LE SABLÉ AU PARMESAN
255 g de beurre
90 g de sucre glace
1 gousse de vanille
45 g de jaunes d'œufs
300 g de farine T45
30 g de parmesan en poudre
3,6 g de sel

POUR LA FINITION
✣ Éclats de marrons glacés
✣ Fleurs de pentas
✣ Perles Opalys blanches + poudre argentée

LA MOUSSE AU FROMAGE BLANC ET À LA VANILLE
✣ Dans une casserole, faites chauffer la crème, puis réalisez une crème anglaise avec les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille, et faites-la cuire à 85 °C.
✣ Hors du feu, ajoutez la gélatine et versez le mélange à 60 °C sur le fromage blanc. Ajoutez la crème fouettée, versez dans le moule en silicone (130 x 25 x h25 mm), puis gardez au frais.

LA CRÈME AUX MARRONS
✣ Dans un mixeur, ramollissez le beurre jusqu'à obtenir une texture crémeuse, ajoutez la pâte de marrons et mixez bien. Ensuite, ajoutez la crème liquide froide doucement, puis le rhum. Versez dans un insert et mettez-le au congélateur. Réservez une partie de la crème pour le décor.

LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC ET À LA VANILLE
✣ Faites bouillir le lait avec le glucose, ajoutez la gélatine, puis versez sur le chocolat blanc, ajoutez la pâte de vanille et remuez bien. À 50 °C, ajoutez le glaçage neutre et mélangez bien. Laissez reposer toute une nuit, puis utilisez à 26-28 °C.

SPONGE CAKE CHÂTAIGNE SANS GLUTEN
✣ Découpez le massepain en cubes, puis mixez-les avec les œufs.
✣ Faites fondre le beurre à 45 °C, et ajoutez-y une petite quantité de la mixture au massepain. Puis versez le tout dans le reste de la mixture. Ajoutez la farine de châtaigne, la fécule, la levure et mélangez.
✣ Étalez le mélange dans un cadre de 30 x 40 cm, et cuisez à 175 °C pendant 12 min.

LA CONFITURE DE CLÉMENTINES
✣ Faites chauffer la purée, ajoutez le sucre et la pectine, et mélangez le tout. Amenez à ébullition, et faites cuire à 140 °C. Ajoutez l'extrait de vanille et versez sur un plateau à 0,5 cm de hauteur. Une fois congelé, détaillez un insert au cutter Silikomart.

LE SABLÉ AU PARMESAN
✣ Mélangez le beurre ramolli, le sucre glace, le contenu d'une gousse de vanille, le sel. Ajoutez lentement les œufs, puis la farine et le parmesan en poudre. Détaillez des morceaux de sablé avec le moule Fashion éclair 80 sur 0,3 mm puis faites cuire sur Silpain à 170 °C pendant 12 min.

MONTAGE
✣ Versez dans un cadre la crème de marrons et la confiture de clémentines, congelez et taillez des bandes de 13 x 3 cm. Elles constitueront un insert que vous déposerez sur la mousse au fromage blanc, et fermez le tout avec le sponge cake détaillé en rectangles de la même taille.

FINITION
✣ Glacez l'ensemble avec le glaçage au chocolat blanc, puis déposez sur le sablé au parmesan. Décorez avec de la crème de marrons avec une douille type mont-blanc, ajoutez des éclats de marrons glacés, des fleurs de pentas et des perles Opalys blanches avec un peu de poudre argentée.

PARTITIONS GOURMANDES

COURONNE EXOTIQUE DE NOËL

Par Étienne Leroy (Lenôtre)

POUR : **8 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **1 H**
REPOS : **9 H**

POUR LA GANACHE MONTÉE VANILLE
131 g de crème à 35 % (1)
1 à 2 gousses de vanille
14 g de masse de gélatine
48 g de chocolat blanc
131 de crème (2)
1 g d'extrait de vanille

POUR LA COMPOTÉE MANGUE ET ANANAS
3 g de beurre
4 g de sucre
10 g de jus de citron vert
½ gousse de vanille
½ g de fleur de sel
50 g de brunoise de mangue fraîche

24 g de brunoise d'ananas
36 g de purée de mangue
16 g de purée de Passion
2 g de gingembre confit
5 g de masse de gélatine

POUR LE STREUSEL

27 g de beurre
27 g de sucre semoule
27 g de poudre d'amande
27 g de farine T55
Les zestes de ½ citron vert
½ g de fleur de sel

POUR LA DACQUOISE

50 g de blancs d'œufs
14 g de sucre semoule
45 g de sucre glace
45 g de poudre d'amande blanche
1-2 citrons verts

POUR LE MONTAGE

QS de nappage neutre
1 citron vert
½ mangue

LA GANACHE MmontÉE

✣ Faites bouillir la crème (1), ajoutez l'extrait de vanille et laissez infuser la vanille 15 min. Chinoisez et ajoutez la masse de gélatine.
✣ Versez en 3 fois sur le chocolat pour réaliser une émulsion.
✣ Mixez en ajoutant la crème (2).
✣ Laissez au frais 6 h.

LA COMPOTÉE

✣ Chauffez la purée de mangue doucement pour la faire réduire de moitié.
✣ Faites fondre le beurre avec le sucre. Décuisez avec le jus de citron vert, la purée de mangue réduite, la vanille grattée, le sel et les fruits taillés en brunoise.
✣ Chauffez l'ensemble pour le réduire (vous devez avoir une masse de 483 g).
✣ Ajoutez la purée de Passion, le gingembre haché et la masse de gélatine.

LE STREUSEL

✣ Mélangez l'ensemble des ingrédients au batteur jusqu'à obtenir une pâte. Étalez entre deux feuilles à 3 mm d'épaisseur. Congelez pour détailler facilement un cercle de 17 cm de diamètre.
✣ Ajourez le centre pour avoir une couronne.
✣ Cuisez 20 min à 150 °C.

LA DACQUOISE

✣ Montez et serrez les blancs avec le sucre.
✣ Ajoutez délicatement les poudres et les zestes des citrons verts.
✣ Pochez sur les anneaux de streusel et cuisez 25 min à 180 °C, four ventilé.

LE MONTAGE

✣ Montez la ganache, très souple.
✣ Pochez la ganache dans des moules couronne de 17 cm de diamètre extérieur. Recouvrez les bords avec une Maryse, sans bulles d'air.
✣ Pochez la compotée, puis un peu plus de ganache.
✣ Fermez avec l'anneau de streusel et dacquoise.
✣ Congelez au moins 3 h.
✣ Démoulez, glacez avec un peu de nappage neutre chauffé (vanillé si vous le voulez).
✣ Pochez la ganache dessus avec une douille chemin de fer.
✣ Décorez avec des zestes de citron vert et cubes de mangue.

LET IT SHINE

Par Christophe Roussel (La Baule)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **10 MIN**
REPOS : **6 H**

POUR LE MOUSSEUX À L'ORANGE

19 g de crème à 35 % (1)
3 g de sucre semoule
2,8 g de masse de gélatine
89 g de crème à 35 % (2)
6,4 g de pâte d'orange
0,7 g de Grand Marnier

POUR LE CRÉMEUX À L'ORANGE

82 g de crème
11,5 g de pâte d'orange
20 g de jaune d'œuf
10 g de sucre
6,8 g de masse de gélatine

POUR LE CONFIT D'ORANGE

2 oranges
8,5 g de sucre semoule
0,3 g de pectine NH
17 g de jus d'orange frais

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

43 g de crème à 35 % (1)
43 g de lait demi-écrémé
17 g de jaune d'œuf
4 g de sucre semoule
107 g de chocolat noir à 67 %
155 g de crème à 34 % (2)

POUR LE BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE

21 g de sucre semoule
30 g de blanc d'œuf
33 g de jaunes d'œufs
5 g d'œufs entiers
8 g de cacao en poudre
3 g de fécule de pomme de terre

POUR LE CROUSTILLANT AU GRUÉ

7 g de chocolat noir à 80 %
3,5 g de pâte de cacao
4 g d'huile de colza
35 g de praliné amande
10 g de riz soufflé
10 g de grué de cacao

POUR LE GLAÇAGE

27 g de sucre semoule
14 g d'eau
27 g de sirop de glucose
18 g de lait concentré sucré
11 g de masse de gélatine
23 g de chocolat à 67 %

POUR L'ANNEAU EN CHOCOLAT (CORDON DU DÉCOR)

80 g de crème
16 g de jaune
8 g de sucre
40 g de chocolat noir à 67 %

POUR LE MONTAGE ET LES DÉCORS

QS d'oranges confites

LE MOUSSEUX

✣ Chauffez la crème (1) et le sucre, ajoutez la gélatine, versez sur la pâte d'orange et l'alcool.
✣ Mixez, ajoutez la crème (2) montée quand le premier mélange a atteint 55 °C.

LE CRÉMEUX

✣ Faites une crème anglaise en chauffant la crème. Mélangez le jaune et le sucre, ajoutez la crème, cuisez l'ensemble à la nappe jusqu'à 82 °C.
✣ Ajoutez la gélatine, la pâte d'orange et mixez.

LE CONFIT

✣ Pressez 17 g de jus d'orange frais.
✣ Coupez les oranges grossièrement, blanchissez-les 4 fois (départ à l'eau froide, puis chauffez jusqu'à ébullition). Retirez l'intérieur et mettez à chauffer les peaux avec le jus d'orange.
✣ Quand le mélange atteint 40 °C, ajoutez le mélange déjà fait de sucre et pectine.
✣ Cuisez jusqu'à confisage puis mixez.

LA MOUSSE

✣ Faites une crème anglaise (voir plus haut) avec la crème (1), le lait, le jaune et le sucre. Versez-la sur le chocolat, mixez l'ensemble.
✣ À 45 °C, ajoutez la crème (2) montée (texture mousseuse).

LE BISCUIT

✣ Montez le blanc (bec d'oiseau ferme) avec le sucre.
✣ Ajoutez progressivement les jaunes, les œufs, le cacao et la fécule tamisés en pluie.
✣ Étalez sur un tapis de cuisson ou en cadre et cuisez 9 à 10 min à 170 °C.
✣ Détaillez deux biscuits de la taille de votre grand moule à bûche.

LE CROUSTILLANT

✣ Faites fondre le chocolat et mélangez l'ensemble des ingrédients.
✣ Sur un des deux biscuits précédents, étalez le croustillant. Faites prendre celui-ci au grand froid.

LE GLAÇAGE

✣ Cuisez le sucre avec l'eau et le sirop de glucose à 106 °C.
✣ Versez sur le lait concentré, ajoutez la gélatine, mixez.
✣ Versez sur le chocolat et mixez à nouveau.

L'ANNEAU

✣ Faites une crème anglaise (voir plus haut).
✣ Versez-la sur le chocolat noir et mixez.

LE MONTAGE ET LES DÉCORS

✣ Dans un moule de 16 cm de diamètre, coulez 120 g de mousseux à l'orange et pochez un cordon de 45 g de confit.

✣ Congelez 1 h, ajoutez 130 g de crémeux, posez un biscuit au chocolat retaillé à la bonne forme et congelez 2 h.
✣ Dans le grand moule de 18 cm de diamètre, chemisez avec la mousse au chocolat.
✣ Déposez le grand insert, lissez.
✣ Terminez par le croustillant et le biscuit restant.
✣ Congelez 3 h.
✣ Réchauffez légèrement le glaçage pour glacer l'entremets congelé. Déposez l'anneau dessus. Terminez par des morceaux d'orange confite.

GÂTEAU DE NOËL AU CHOCOLAT

Par Thibault Leroy (La Grande Épicerie, Paris)

POUR : **8 À 10 PARTS**
PRÉPARATION : **3 H**
CUISSON : **1 H 30**
REPOS : **1 NUIT + 8 H**

POUR LA PÂTE SABLÉE (LA VEILLE)
300 g de beurre
1 pincée de sel fin
135 g de sucre glace
135 g de poudre d'amande blanche
50 g d'œuf entier
300 g de farine de gruau rouge T45
POUR LA GANACHE MONTÉE VANILLE
150 g de crème à 35 % (1)
60 g de chocolat blanc
2 g de gélatine en poudre
10 g d'eau
1 gousse de vanille
120 g de crème (2)
POUR LE PAIN DE GÊNES
230 g de pâte d'amande
230 g d'œufs entiers
1 pincée de sel fin
100 g de beurre fondu
60 g de farine de gruau
3,5 g de levure chimique
1 gousse de vanille
POUR LA TUILE DE GRUÉ AUX NOISETTES HACHÉES
30 g de beurre doux
20 g de lait entier
20 g de sirop de glucose
55 g de sucre cristal
1 g de pectine NH
35 g de noisettes hachées torréfiées
35 g de grué de cacao
POUR LE BISCUIT SACHER
177 g de pâte d'amande
52 g de sucre (1)
85 g de jaunes d'œufs
100 g de blancs d'œufs
52 g de sucre (2)
35 g de beurre fondu
60 g de farine de gruau
100 g de chocolat à 80 %
POUR LE CRUMBLE
50 g de beurre
50 g de sucre
50 g de farine
50 g de poudre d'amande
½ gousse de vanille
POUR LA CRÈME BRÛLÉE VANILLE
135 g de crème liquide
1 gousse de vanille
1 g de pectine x58
30 g de jaunes d'œufs
20 g de sucre
POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT DU PÉROU
125 g de lait entier
125 g de crème liquide
50 g de jaunes d'œufs
25 g de sucre
450 g de crème liquide à 35 %
375 g de chocolat au lait 50 % Pérou
POUR LE GLAÇAGE NOIR
150 g de lait entier
75 g de crème liquide
50 g de sucre cristal
50 g de sirop de glucose
250 g de pâte à glacer noire
300 g de chocolat noir à 66 %

LA PÂTE SABLÉE (LA VEILLE)

✣ Au batteur mélangeur avec la feuille, mélangez le beurre en morceaux avec le sucre glace, le sel, la poudre d'amande et l'œuf.
✣ Quand le mélange est homogène ajoutez la farine puis, lorsque l'ensemble est lisse, débarrassez, filmez et laissez une nuit au réfrigérateur.
✣ Le lendemain, étalez la pâte à 2,5 mm d'épaisseur, puis détaillez un disque de 20 cm laissez reposer 1 h.
✣ Cuisez à 165 °C 12 à 15 min, couleur blond foncé.

LA GANACHE MONTÉE (LA VEILLE)

✣ La veille, fendez et grattez la gousse de vanille puis mettez le tout à infuser à froid dans la crème 1.
✣ Préparez dans un bol la gélatine en poudre mélangée avec de l'eau froide puis réservez.
✣ Le lendemain, chauffez la crème (1) à 90 °C puis versez-la sur le chocolat blanc, retirez la gousse, ajoutez la gélatine et mixez.
✣ Ajoutez la crème (2) puis réservez au froid pendant au moins 6 h ou une nuit.
✣ Avec la feuille, mélangez la ganache jusqu'à obtention d'une crème onctueuse et brillante.

LE PAIN DE GÊNES

✣ Au robot coupe, mélangez 15 min la pâte d'amande avec les œufs, le sel et la levure. Montez ensuite au fouet, pendant que vous faites fondre le beurre avec les grains de vanille.
✣ Versez le beurre en filet, incorporez à la Maryse.
✣ Incorporez la farine tamisée puis étalez sur un tapis de cuisson à rebord de 40 x 30.
✣ Cuisez 25 min à 170 °C.

LA TUILE

✣ Cuisez à 110 °C doucement le beurre, le sucre et la pectine, le lait et le glucose.
✣ Ajoutez le grué et les noisettes hachées, mélangez bien, laissez reposer 2 h dans un bol.
✣ Beurrez une plaque de four, versez le mélange à tuile dans un cercle de 14 cm de diamètre.
✣ Cuisez 10 à 12 min, laissez refroidir quelques secondes avant de décoller avec un couteau.

LE BISCUIT SACHER

✣ Mélangez à la feuille la pâte d'amande et une partie du sucre, ajoutez au fur et à mesure les jaunes d'œufs. Montez l'ensemble au fouet.
✣ Faites fondre au bain-marie le chocolat, ajoutez le beurre, maintenez à 45 °C.
✣ Montez la meringue.
✣ Détendez le chocolat avec une partie du mélange de pâte d'amande, puis avec une partie de la meringue.
✣ Alternez et terminez par la farine tamisée.
✣ Étalez sur une plaque en rectangle de 40 x 30, cuisez 17 min à 170 °C.

LE CRUMBLE

✣ Mélangez tout à la feuille du batteur, formez un boudin, congelez.
✣ Avec une râpe à légumes, détaillez de petits morceaux de pâte.
✣ Cuisez 7 à 8 min à 165 °C.

LE MONTAGE DE L'INSERT

✣ Dans un cercle de 14 cm, posez un disque de pain de Gênes.
✣ Puis la tuile, une couche de ganache montée, parsemez dedans le crumble.
✣ Posez le disque de biscuit Sacher, congelez l'ensemble 3 h.

LA CRÈME BRÛLÉE

✣ Chauffez la crème avec les grains de vanille.
✣ Mélangez les jaunes avec les ¾ du sucre.
✣ Versez la crème à ébullition, remettez l'ensemble à cuire à 85 °C.
✣ Mélangez le reste du sucre avec la pectine, versez dans la crème.
✣ Mixez, versez dans un anneau de 12 cm, congelez 4 h.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

✣ Chauffez le lait et la crème.
✣ Mélangez dans un bol le sucre et les jaunes. Versez le liquide, puis cuisez le tout à la nappe.
✣ Faites fondre le chocolat, faites une émulsion en versant la crème anglaise.
✣ Montez la crème liquide au batteur et ajoutez-la au mélange à 45 °C.

LE GLAÇAGE

✣ Faites bouillir le lait, la crème fleurette, le sucre et le glucose.
✣ Réalisez une ganache en versant peu à peu ce mélange sur le chocolat et la pâte à glacer.

✣ Émulsionnez.

LE MONTAGE FINAL

✣ Dans un moule de 18 cm, versez 400 g de mousse au chocolat.
✣ Déposez l'insert renversé et congelez 4 h.
✣ Démoulez le gâteau et glacez-le avec un glaçage entre 30 et 40 °C.
✣ Disposez l'ensemble sur la pâte sablée.
✣ Déposez l'anneau de crème brûlée congelé. Recouvrez de décorations de Noël.

TRENDY CHRISTMAS

BRIOCHE DES ROIS (FAÇON CHINOIS)

Par Christophe Felder et Camille Lesecq (Les pÂtissiers, Mutzig)

Recette extraite du livre : *L'Extraordinaire Noël des pâtissiers* de Christophe Felder et Camille Lesecq, éd. de La Martinière

POUR : **10 PERSONNES**
PRÉPARATION : **40 MIN**
REPOS : **1 NUIT**
POUSSE : **2 H**
CUISSON : **30 À 40 MIN**

POUR LA PÂTE DE NOËL (LA VEILLE)

600 g de farine T55
80 g de sucre semoule
12 g de fleur de sel
20 g de levure fraîche de boulanger
2 œufs
24 cl de lait entier
210 g de beurre mou
20 g de miel
3 cl d'eau de fleur d'oranger
0,5 cl de rhum
1 cl de Grand Marnier®
300 g de fruits confits

POUR LA DÉCORATION

10 g de gingembre confit
10 g de bigarreaux
15 g de citron confit
10 g d'abricots secs
5 g d'amandes entières
40 g d'orange confite

POUR LA DORURE

2 jaunes d'œufs

USTENSILE

1 cercle de 24 cm de diamètre

LA PÂTE DE NOËL (LA VEILLE)

✣ Mettez la farine, le sucre, le sel et la levure dans la cuve de votre batteur, en prenant soin que la levure ne touche ni le sel ni le sucre. Ajoutez les œufs et le lait. Pétrissez pendant 2 à 3 min en vitesse lente afin d'obtenir une pâte très dense. Incorporez le beurre ramolli et pétrissez de nouveau. Augmentez la vitesse et finissez le mélange à vitesse moyenne. Le pétrissage dure entre 5 et 10 min. La pâte devient bien élastique ; elle se décolle des bords de la cuve. Elle est prête lorsque vous pouvez la prendre à la main.
✣ Ajoutez le reste des ingrédients, à l'exception des fruits confits, et mélangez. Recouvrez la cuve de votre batteur avec un torchon et laissez la nuit au réfrigérateur (c'est mieux pour le goût).
✣ Le jour même, versez la pâte sur votre plan de travail fariné et étalez-la en rectangle. Parsemez 300 g de fruits confits sur la pâte ; roulez en boudin, puis découpez des morceaux de 4 cm. Posez les morceaux dans un cercle de 24 cm de diamètre beurré, posez le restant sur une plaque. Laissez pousser ces brioches pendant 2 h à température ambiante.
✣ 20 min avant la fin de la pousse, préchauffez votre four à 180 °C. Fouettez ensemble les jaunes d'œufs pour la dorure.

LA DORURE ET LA DÉCORATION

✣ Lorsque les brioches ont doublé de volume, dorez-les au pinceau. Mettez-les à cuire au four pendant 30 à 40 min. Laissez légèrement tiédir avant de décercler la brioche principale. Décorez avec les fruits confits.

PAINS D'ÉPICE MARZIPAN

Par Christophe Felder et Camille Lesecq (Les pÂtissiers, Mutzig)

Recette extraite du livre : *L'Extraordinaire Noël des pâtissiers* de Christophe Felder et Camille Lesecq, éd. de La Martinière

POUR : **20 PAINS D'ÉPICE**
PRÉPARATION : **1 H**
REPOS : **4 À 5 JOURS**
CUISSON : **20 MIN**

USTENSILES

1 poche à douille
1 douille unie de 6 mm

POUR LA PÂTE À PAIN D'ÉPICE (4 À 5 JOURS À L'AVANCE)

215 g de cassonade
170 g d'œufs
5 g de bicarbonate d'ammonium
5 g de bicarbonate de potassium
15 g d'épices pour pain d'épice
2 g de cannelle en poudre
55 g de miel de sapin
100 g de miel de sapin tiède
105 g de farine T45
50 g de pâte d'amande 50 %
170 g de farine T45
95 g de farine de seigle
120 g d'oranges et citrons confits hachés
150 g d'amandes et noisettes brutes concassées
35 g d'huile d'arachide
35 g de brisures de pain d'épice séchées

POUR LE FOURRAGE AMANDE

140 g de pâte d'amande 50 %
2 cl de kirsch
20 g de sirop d'orgeat
1,5 cl d'eau

POUR LE GLAÇAGE TRANSPARENT

200 g de sucre glace
4 cl de kirsch

POUR LA FINITION ET LA DÉCORATION

Lait entier
50 g d'amandes blanches

LA PÂTE À PAIN D'ÉPICE (4 À 5 JOURS À L'AVANCE)

✣ Plusieurs jours à l'avance, mettez la cassonade, les œufs, les bicarbonates, les épices et les 55 g de miel dans la cuve du robot. Montez en mousse à l'aide du fouet.
✣ Mélangez les 100 g de miel tiède, la farine et la pâte d'amande avec une spatule et ajoutez-les à la préparation mousseuse ; mélangez ensuite avec le reste des ingrédients de la recette.
✣ Séparez en trois morceaux. Laissez reposer 4 à 5 jours au réfrigérateur enveloppé de film alimentaire. Stockez ensuite au congélateur (vous pouvez d'ailleurs la garder longtemps au congélateur avant utilisation).

LE FOURRAGE AMANDE

✣ Mélangez le tout au robot avec le fouet, mettez en poche avec une douille unie de 6 mm.

LE GLAÇAGE TRANSPARENT

✣ Mélangez tous les ingrédients avec une spatule.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Sortez un morceau de pâte du congélateur, étalez-la sur 5 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau, détaillez à la forme voulue et posez sur une plaque. Congelez, puis pochez le fourrage amande sur la moitié des morceaux, recouvrez avec des pâtes détaillées de la même forme. Badigeonnez de lait entier à l'aide d'un pinceau, enfoncez les amandes en décoration.
✣ Mettez à cuire au four à 160 °C pendant une vingtaine de minutes. À la sortie du four, à l'aide d'un pinceau, passez une légère couche de glaçage ; laissez refroidir.

LE STREUSEL BRUCHOIS

Par Christophe Felder et Camille Lesecq (Les pÂtissiers, Mutzig)

Recette extraite du livre : *L'Extraordinaire Noël des pâtissiers* de Christophe Felder et Camille Lesecq, éd. de La Martinière

POUR : **2 MOULES DE 22 CM (POUR 15 PERSONNES)**
PRÉPARATION : **30 MIN**
REPOS : **9 H ENVIRON**
CUISSON : **30 À 35 MIN**

POUR LE STREUSEL CROUSTILLANT BRUCHOIS

300 g de farine T55
200 g de beurre mou
200 g de sucre semoule
15 g de cannelle en poudre

POUR LE LEVAIN

100 g de farine T45
20 g de levure fraîche de boulanger
7 cl d'eau minérale

POUR LA PÂTE

450 g de farine T45
90 g de raisins secs
2 c. à s. de rhum
125 g de beurre
25 cl de lait
2 œufs
80 g de sucre semoule
10 g de sel

POUR LA DÉCORATION

Sucre glace

USTENSILES

2 cercles de 22 cm de diamètre et 4 cm de haut

LE STREUSEL CROUSTILLANT BRUCHOIS

✣ Sablez tous les ingrédients ensemble, entre la paume des mains, afin d'obtenir de beaux grumeaux ; cela prend un peu de temps. Attention ! Il faut que cela soit en grumeaux, pas en poudre. Réservez au froid.

LE LEVAIN

✣ Réunissez tous les ingrédients du levain dans la cuve du robot, et mélangez-les du bout des doigts. Recouvrez avec les 450 g de farine prévus pour la pâte. Ne mélangez pas ; laissez simplement lever pendant 1 h à température ambiante.

LA PÂTE

✣ Mettez les raisins secs dans une tasse, ajoutez le rhum et laissez macérer 1 h.
✣ Sortez le beurre du réfrigérateur pour le faire ramollir.
✣ Au bout de 1 h, ajoutez le lait, les œufs, le sucre et le sel dans la cuve du robot contenant la farine et le levain. Mélangez cette pâte au crochet ou à la feuille pendant 10 min en la battant énergiquement. Incorporez ensuite le beurre ramolli coupé en morceaux et travaillez avec vigueur encore 10 min. La pâte doit se décoller de la paroi, ne rajoutez pas de farine, c'est une question de patience.
✣ Égouttez les raisins, ajoutez-les à la pâte et mélangez bien. Saupoudrez cette pâte d'un peu de farine, enveloppez-la dans un torchon bien propre et laissez-la reposer 6 h au froid.
✣ Ce temps écoulé, séparez la pâte en deux, et étalez-la dans deux cercles de 22 cm. Laissez-la lever 2 h environ dans une pièce tempérée tiède. Mouillez un peu le dessus de la pâte avec un pinceau trempé dans l'eau, parsemez abondamment de streusel bruchois.
✣ Préchauffez votre four à 170 °C et enfournez pour 30 à 35 min, en surveillant de temps en temps.

LA DÉCORATION

✣ Après complet refroidissement, saupoudrez abondamment de sucre glace, c'est exceptionnellement bon !

BOULANGERIE

LA BÛCHE CITRON CRUMBLE

Par Éric Kayser (Paris)

POUR : **1 BÛCHE DE 6 PARTS**
PRÉPARATION : **45 MIN**
REPOS : **24 H**
CUISSON : **10 MIN**

POUR LE BISCUIT ROULADE

42 g de farine T55
70 g d'œufs frais
28 g de jaune d'œuf
53 g de sucre semoule (1)
42 g de blancs d'œufs
14 g de sucre semoule (2)

POUR LE CRÉMEUX CITRON

61 g de jus de citron
7 g de concentré de citron
71 g d'œufs
59 g de sucre
68 g de beurre
14 g de gélatine (2 g de gélatine en poudre pour 6 g d'eau)

POUR LE CRUMBLE CITRON

31 g de beurre
31 g de sucre semoule
31 g de farine
31 g de poudre d'amande
3 g de zestes de citron

POUR LES FINITIONS

38 g de mascarpone
90 g de cubes de citron confit
QS d'écorces de citron confit

LE BISCUIT ROULADE

✣ Tamisez la farine. Montez les jaunes et le sucre (1). Puis montez les blancs avec le sucre (2). Incorporez délicatement les blancs montés au mélange précédent, puis ajoutez la farine.
✣ Faites cuire au four préchauffé à 170 °C pendant 10 min et laissez-le refroidir.

LE CRÉMEUX CITRON

✣ Dans une casserole, placez le jus de citron, le concentré de citron, les œufs, le sucre, le beurre et la gélatine. Faites chauffer et réalisez un crémeux citron cuit à 86 °C. Versez dans un bac et laissez refroidir 24 h.

LE CRUMBLE CITRON

✣ Mélangez le beurre, le sucre, la farine, la poudre d'amande et les zestes de citron. Émiettez le mélange sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson et faites cuire à 160 °C pendant 15 min.

MONTAGE ET FINITIONS

✣ Taillez dans le biscuit un rectangle de 40 cm x 24 cm environ. Déposez-le sur une grande feuille de papier sulfurisé ou sur un torchon. Détendez le mascarpone avec 1/3 de crémeux citron pour éviter les grains de mascarpone. Puis rajoutez les 2/3 de crémeux restant. Répartissez la moitié du crémeux sur le biscuit et lissez. Répartissez des cubes de citron confit. Roulez la bûche bien serrée en la soutenant avec le papier (ou le torchon). Utilisez un support ou la paume de la main pour bien la serrer. Placez la bûche sur un plat. Répartissez une fine couche de crémeux sur le dessus et parsemez de crumble citron sur l'ensemble. Décorez à l'aide d'une douille en faisant une arabesque de crémeux au centre sur le dessus et finissez en ajoutant des écorces de citron confit.

LA BÛCHE PRALINÉ SPÉCULOOS

Par Éric Kayser (Paris)

POUR : **1 BÛCHE DE 6 PARTS**
PRÉPARATION : **45 MIN**
REPOS : **24 H**
CUISSON : **10 MIN**

POUR LE BISCUIT ROULADE

42 g de farine T55
70 g d'œufs frais
28 g de jaune d'œuf
53 g de sucre semoule (1)
42 g de blancs d'œufs
14 g de sucre semoule (2)

POUR LA GANACHE MONTÉE SPÉCULOOS (LA VEILLE)

31 g de chocolat de couverture ivoire
37 g de pâte de spéculoos
8 g de masse gélatine (2 g de gélatine en poudre pour 6 g d'eau)
118 g de crème liquide

POUR LA MERINGUE FRANÇAISE

13 g de blanc d'œuf
13 g de sucre semoule
13 g de sucre glace

POUR LE MÉLANGE SPÉCULOOS NOISETTE

450 g de brisures de spéculoos
150 g de noisettes torréfiées

LE BISCUIT ROULADE

✣ Tamisez la farine.
✣ Montez au fouet les œufs, les jaunes et le sucre semoule (1) ensemble.
✣ Montez les blancs avec le sucre (2). Incorporez délicatement les blancs montés au mélange précédent, puis la farine.
✣ Faites cuire au four préchauffé à 170 °C pendant 10 min et laissez refroidir.

LA GANACHE MONTÉE SPÉCULOOS (LA VEILLE)

✣ Faites bouillir la crème puis incorporez la masse gélatine. Versez le mélange chaud sur la couverture ivoire et la pâte de spéculoos. Mixez le tout et laissez au réfrigérateur pendant 24 h.

LA MERINGUE FRANÇAISE

✣ Faites monter le blanc avec le sucre afin d'obtenir une meringue bien ferme. Incorporez le sucre glace tamisé à la Maryse. Pochez un boudin de 5 cm de hauteur avec une douille unie 30 mm et faites cuire dans un four préchauffé à 80 °C pendant 1 h 30.

LE MÉLANGE SPÉCULOOS NOISETTE

✣ Mixez au robot les brisures de biscuit spéculoos et les noisettes torréfiées en petits morceaux.

MONTAGE ET FINITIONS

✣ Taillez dans le biscuit un rectangle de 40 x 24 cm environ. Déposez-le sur une grande feuille de papier sulfurisé ou sur un torchon. Répartissez les trois quarts de la ganache sur le biscuit et lissez. Déposez le boudin de meringue à 5 cm du bord haut et parsemez de brisures de spéculoos. Roulez la bûche bien serrée en la soutenant avec le papier (ou le torchon). Utilisez un support ou la paume de la main pour bien la serrer. Répartissez une fine couche de ganache. Roulez le boudin dans le mélange spéculoos noisette. Pochez avec une douille des boules de ganache en décor sur le dessus. Finissez avec quelques noisettes torréfiées.

LA BÛCHE ROULÉE MARRONS

Par Éric Kayser (Paris)

POUR : **1 BÛCHE DE 6 PARTS**
PRÉPARATION : **45 MIN**
REPOS : **24 H**
CUISSON : **10 MIN**

POUR LE BISCUIT ROULADE

42 g de farine T55
70 g d'œufs frais
28 g de jaune d'œuf
53 g de sucre semoule (1)
42 g de blancs d'œufs
14 g de sucre semoule (2)

POUR LA GANACHE MONTÉE MARRONS (LA VEILLE)

40 g de chocolat de couverture ivoire
48 g de pâte de marrons
11 g de masse gélatine
151 g de crème liquide

POUR LE MONTAGE ET LES FINITIONS

150 g de crème de marrons
125 g de brisures de marrons
500 g de pâte à glacer brune
QS de poudre de cacao
1 marron glacé

LE BISCUIT ROULADE

✣ Tamisez la farine. Montez au fouet le jaune et le sucre semoule (1) ensemble. Montez au fouet le blanc avec le sucre (2). Incorporez délicatement le blanc monté au mélange précédent, puis ajoutez la farine. Faites cuire au four préchauffé à 170 °C pendant 10 min.

LA GANACHE MONTÉE MARRONS (LA VEILLE)

✣ Faites bouillir la crème puis incorporez la masse gélatine. Versez le mélange bouillant sur la couverture ivoire et la pâte de marrons. Mixez le tout et laissez au réfrigérateur 24 h.

MONTAGE ET FINITIONS

✣ Taillez dans le biscuit un rectangle de 40 x 24 cm environ. Déposez-le sur une grande feuille de papier sulfurisé ou sur un torchon. Répartissez la moitié de la ganache sur le biscuit et lissez. Pochez un boudin de crème de marrons à 4 cm du bord haut. Disposez uniformément des brisures sur la ganache. Roulez la bûche bien serrée en la soutenant avec le papier (ou le torchon). Utilisez un support ou la paume de la main pour bien la serrer. Faites fondre la pâte à glacer et recouvrez-en la bûche posée sur une grille. Saupoudrez le dessus de poudre de cacao puis, à l'aide d'un couteau, formez les striures d'une bûche. Finissez en déposant un marron glacé sur le dessus.

ILS ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

ALAIN DUCASSE, La Manufacture du Chocolat, Paris. www.lechocolat-alainducasse.com/fr

ALLÉNO ET RIVOIRE, 9 rue du Champ de Mars, 75007 Paris

ARNAUD LARHER, Paris. www.arnaudlarher.com

BABKA ZANA, 65 rue Condorcet, 75009 Paris

CAYO COFFEE ROASTERS, 9 rue du Chevaleret, 75013 Paris

CHRISTOPHE ADAM, L'Éclair de Génie, Paris

CHRISTOPHE FELDER ET CAMILLE LESECQ, Les pÂtissiers, 29 rue du Marechal Foch Hauptstross, 67190 Mutzig ; 1 rue Mercure, 67120 Dorlisheim

CHRISTOPHE ROUSSEL, 6 allée des Camélias, 44500 La Baule Escoublac

CLAIRE HEITZLER, Claire Heitzler & Producteurs, 9 rue du Parc, 92300 Levallois-Perret, www.patisserie-claire.com

DAMIEN MOUTARLIER, Suisse

EDWIN YANSANÉ, Edwart chocolatier, Paris. edwart.fr

ELISABETH HOT ET ANGELO MUSA, Plaza Athénée, 25 av. Montaigne, 75008 Paris

ÉRIC KAYSER, www.maison-kayser.com

ÉTIENNE LEROY, Lenôtre. www.lenotre.com

FLORA DAVIES, Le Biscuit Alain Ducasse, 42 rue de la Roquette, 75011 Paris

HUGUES POUGET, Hugo & Victor, 40 bd Raspail, 75007 Paris

JEAN-PAUL HÉVIN, 108 rue Saint-Honoré, 75008 Paris

JEFFREY CAGNES, 24 rue des Moines, 75017 Paris

JULIEN ALVAREZ, Maison Ladurée, Paris

JULIEN MERCERON, Esthète Naturellement Pâtissier, 1 bis rue Mercœur, 44000 Nantes

JULIEN PERRINET, Grand Hyatt Taipei, Taïwan

MARIE REBUFFAT, 50 rue Émile Zola, 13009 Marseille

MATTEO CASONE, La Glace Alain Ducasse, 38 rue de la Roquette, 75011 Paris

MAXIME FRÉDÉRIC, Hôtel Cheval Blanc, 8 quai du Louvre, 75001 Paris

MAXIME MANIEZ, Fleur de Loire, 26 quai Villebois Mareuil, 41000 Blois

MICHAËL BARTOCETTI, Four Seasons George V, 31 avenue George V, 75008 Paris

MORI YOSHIDA, 65 avenue de Breteuil, 75007 Paris

NINA MÉTAYER, www.delicatisserie.com

PHILIPPE CONTICINI, Paris. philippeconticini.fr

PIERRE HERMÉ, Maison Pierre Hermé, Paris

QUENTIN FRANCIS-GAIGNEUX, La Manufacture de Chocolat Alain Ducasse, 40 rue de la Roquette, 75011 Paris

RALF EDELER, Kaffeehaus, 11 rue Poncelet, 75017 Paris

SÉBASTIEN BOUILLET, Lyon. www.chocolatier-bouillet.com

THIBAULT LEROY, La Grande Epicerie, 38 rue de Sèvres, 75007 Paris

TITOUAN CLAUDET, The Woodward, Genève

VEDA VIRASWAMI, La Manufacture de Café Alain Ducasse, 12 rue Saint-Sabin, 75011 Paris

LAURENT DUCHÊNE, Paris et Vincennes

CRÉDIT LIVRES

LA RECETTE DE BABKA STOLLEN de la page 42 est issue du livre Babka Zana, boulangerie levantine aux éditions Hachette

FOU DE Pâtisserie

N° 55 • bimestriel • Novembre-décembre 2022
www.foudepatisserie.fr
redaction@foudepatisserie.fr
Rejoignez-nous sur :
Fou de pâtisserie est édité par la société Pressmaker
SARL au capital de 5 000 euros
RCS Paris B 751 461 690
Rédaction : 3 bis rue Bleue, 75009 Paris

DIRECTRICE DE LA PUBLICATION :
Muriel Tallandier
DIRECTRICE DE LA RÉDACTION : Julie Mathieu
RÉDACTRICE EN CHEFFE : Claire Pichon
COORDINATION DE RÉDACTION : Eugénie Pont
PREMIÈRE SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : Pascale Cancalon
SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : Marie-Laure Bayle
CONCEPTION, DIRECTION ARTISTIQUE ET RÉALISATION :
Alain Jacoby-Koaly pour Pykha (www.pykha.com)
PHOTOGRAVURE : studio Pykha (studio@pykha.com)

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO :
Mathieu Aussudre, François Blanc, Hélène Borderies, Jean Mathat Christol, Adeline Glibota, Raphaële Marchal, Eugénie Pont, Séverine Renou, Gaëlle Robert, Philippe Toinard, Lindsey Tramuta, Jean-Paul Von Schramm, Ezéchiel Zérah et l'équipe de la librairie Appétit.

PHOTOGRAPHES DU MAGAZINE :
Atelier Mai 98, Thomas Dhellemmes, Sébastien Dubois-Didcock, Valery Guedes, Natalia Khoroshayeva

CRÉDITS PHOTO : ADOBE STOCK

RÉGIE PUBLICITAIRE : Médiaobs
44, rue Notre-Dame-des-Victoires
75002 Paris
Tél. : 01 44 88 97 70 / Fax : 01 44 88 97 79
E-mail : pnom@mediaobs.com
Tél. : 01 44 88 (suivis des 4 chiffres)
Directrice générale : Corinne Rougé (93 70)
Directrice commerciale : Sandrine Kirchthaler (89 22)
Directrice du pôle food : Alexandra Horsin (89 12)
Directrice de clientèle : Magali Téphany (89 25)
Studio/maquette : Brune Provost (89 13)
Gestion : Catherine Fernandes (89 20)
www.mediaobs.com

ABONNEMENT : Abonn'escient
235 av. Le jour se lève, 92100 Boulogne-Billancourt
abopressmaker@abonnescient.fr
Tél. : 01 44 70 03 89

DISTRIBUTION : MLP
Vente (réservée aux marchands de journaux)
Mercuri Presse
Laurent Bouderlique
01 42 36 87 78

Le contenu de ce magazine ne peut être reproduit par quelque moyen que ce soit sans l'autorisation de l'éditeur.

Dépôt légal à la date de parution
N° ISSN : 2269-7012
N° commission paritaire : 0921K94036

IMPRIMÉ PAR ROULARTA PRINTING
Meiboomlaan 33
8800 Roeselare
Belgique.

© 2022 PRESSMAKER

Un plaisir infini

DANS UNE CAPSULE EN ALUMINIUM RECYCLABLE

En plus de préserver efficacement les arômes du café, l'aluminium est recyclable. C'est pourquoi L'OR s'engage à accélérer le recyclage des capsules usagées en développant leur collecte.

SCANNEZ-MOI

Découvrez si votre commune est éligible au recyclage des capsules aluminium en bacs de tri sélectif ou retrouvez les points de collecte proches de chez vous en scannant ce QR code ou en vous rendant sur www.lorespresso.com

SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

ALLIANCE POUR LE RECYCLAGE DES CAPSULES EN ALUMINIUM

NESPRESSO FRANCE A CRÉÉ LA FILIÈRE DE RECYCLAGE. JDE FRANCE A ÉTÉ LE PREMIER ACTEUR À S'ENGAGER AUX CÔTÉS DE NESPRESSO.

JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 30 BIS, RUE DE PARADIS, 75010 PARIS, FRANCE | 810 029 413 RCS PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157,70 EUROS.

RCS Nanterre 399 315 613 le nouveau bélier ©PHOTO STÉPHANE DE BOURGIES

origine
#Locale

METRO S'ENGAGE

À VALORISER DES PRODUITS FRANÇAIS
COMME LES AGRUMES DE VAIANA MANUTAHI,
PRODUCTRICE À MENTON (ALPES-MARITIMES).

METRO-local.fr

METRO